

Вместо форели деликатесом стал укроп

Главным украшением новогоднего стола белоруса, судя по ценникам, могут стать укроп и петрушка, которые по стоимости обогнали и иностранку форель, и отечественные копчености.

Стр. 11

Выдавец – ТАА «Выдавецкі дом «Інтэкс-прэс»

intex-press

Выдаецца з 30 снежня 1994 г. Перыядычнасць – 1 раз у тыдзень

час праўдзівых навін

№ 51 (887) Серада, 21 снежня 2011 г.

www.intex-press.by

З Божым Нараджэннем!



Фото из архива «IP»

Гречневая каша дешевеет

Гречневая крупа, которая била все рекорды подорожания в прошлом году, стала дешеветь. Однако в долларовом эквиваленте она почти в два раза дороже, чем в августе прошлого года.

Стр. 10

Почем символ нового года?

Самые дорогие и бюджетные, утилитарные и интимные новогодние подарки и сувениры с символом грядущего 2012 года – Драконом – в Барановичах искала «IP».

Стр. 13

Лучшие рецепты к праздничному столу

До новогодних праздников осталось уже совсем немного, и чем они ближе, тем больше волнения у хозяек: что приготовить, как удивить родных и гостей... Подборка рецептов от Intex-press поможет сделать новогодний стол-2012 необычным, оригинальным и вкусным.

Стр. 14, 15



Коротко обо всем

В Леснянском доме-интернате для престарелых и инвалидов ждут новогодних подарков. Жителям Дома-интерната нужны электрочайник, несколько телевизоров в комнаты, инвалидная коляска для одного из проживающих, елочные игрушки, а также ноутбук и цифровой фотоаппарат для администрации Дома-интерната. Intex-press обращается к горожанам, предпринимателям с просьбой помочь собрать сладкие новогодние подарки тремстам жителям Дома престарелых и инвалидов. **Адрес Леснянского дома-интерната: д. Лесная, ул. 17 Сентября, д. 1, тел. 48-33-73, 48-31-32.**

* * *

Концерт известного барановичского музыкального коллектива «Воронин-Band» состоится 23 декабря в клубе-баре «People» (бульвар Штоккерау, 2А). В программе – исполнение популярных песен Гарика Сукачева, групп «Ляпис Трубецкой», «Чиж и Co», Zdob shi Zdoob и других. Музыканты обещают живой звук и море позитива. Выступит также DJ Парнач. Начало в 21.00. Билеты: по 30 тыс. руб. по предварительной продаже, 40 тыс. руб. – в день концерта.

* * *

В цокольном этаже торгово-выставочного комплекса «Светиловский» 19 декабря был открыт новый магазин «Евроопт». В ожидании более низких цен горожане собрались еще до открытия магазина. Чтобы избежать давки, в «Евроопт» посетителей запускали партиями, однако справиться с наплывом людей охранникам не всегда удавалось (фото и видео смотрите на сайте intex-press.by).

Это второй магазин «Евроопт» в Барановичах и 61-й магазин в республике. Кстати, весной следующего года в Текстильном микрорайоне планируется открыть еще один магазин этой торговой сети.

* * *

С 20 по 23 декабря и с 27 по 30 декабря на площади Ленина у фонтана пройдут предпраздничные ярмарки. Жители и гости города смогут приобрести продовольственные и промышленные товары, сувениры и елочные украшения.

* * *

Операцию «Пешеход» проводит Госавтоинспекция Барановичского района с 19 по 23 декабря. Цель мероприятия – профилактика аварий с участием пешеходов. Основное внимание участников дорожного движения госавтоинспекторы будет заострять на необходимости использования световозвращающих элементов в темное время суток. На территории района с начала года, по информации ОГАИ Барановичского РОВД, произошло 11 ДТП с участием пешеходов, в результате которых четыре человека погибли, 7 – получили травмы различной степени тяжести.

Цены – под контролем

Людмила ПРОКОПОВА

Картошка может прибавлять в цене больше ста рублей с декабря по май, а цена на лук может расти почти на 200 рублей ежемесячно.

Предельные цены на овощи в области установлены решением Брестского облисполкома от 3 ноября 2011 г. Решение распространяется на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Отпускная цена картошки в декабре в Барановичах не должна превышать 2210 рублей, капусты – 2310 рублей, моркови – 2415 рублей, свеклы – 2050 рублей, лука – 3360 рублей. В розницу картошка, например, должна стоить не больше 3040 рублей, а лук – 4620 рублей.

Отпускные предельные цены к маю 2012 года вырастут больше всего на лук – на 950 рублей – до 4310. Морковка подорожает на 675 рублей, капуста – на 640 рублей, картошка – на 610 рублей, свекла прибавит 560 рублей.

В Минске же, согласно решению Мингорисполкома, картошка, свекла, морковка и лук в месяц прибавят по 100 рублей и с декабря по май вырастут в цене на 500 рублей.

Как сообщили «IP» в одном из магазинов города, розничные цены на некоторые овощи значительно ниже установленных предельных отпускных цен, «несмотря на накрутку 10%-го налога на добавленную стоимость и 25% торговой надбавки». Например, белорусская картошка в одном из магазинов стоит 1870 рублей, капуста – 900 рублей.

В других магазинах цены успели вырасти – картошка, например, подорожала до 3 тысяч рублей, капуста – до 3200, морковь – до 3300 рублей, лук – до 4600 рублей.

Аппарат лучевой терапии отремонтируют

Алесь ГИЗУН

С начала нового года пациентам Барановичского онкологического диспансера уже не нужно будет ездить в Пинск и Брест, чтобы получить необходимое лечение.

«Ремонт гамма-терапевтического аппарата лучевой терапии, который из-за длительного срока эксплуатации осенью вышел из строя, мы начнем на этой неделе и на следующей неделе закончим, – сообщил «IP» заведующий городским онкологическим диспансером Леонид Володкевич. – *Еще некоторое время понадобится, чтобы зарядить и настроить оборудование. Поэтому, думаю, аппарат начнет функционировать уже в начале следующего года».*

Как рассказал Леонид Володкевич, необходимые на ремонт гамма-терапевтического аппарата лучевой терапии 70 млн рублей были выделены из городского бюджета. Починку вышедшего из строя оборудования проведут специалисты Республиканского научно-практического центра онкологии и медицинской радиологии.

По словам Леонида Володкевича, планируется, что аппарат начнет функционировать уже с начала января. Тогда онкологическим пациентам из г. Барановичи уже не нужно будет ездить в соседние города Пинск и Брест, чтобы получить необходимое лечение.

Кроме того, по словам Леонида Володкевича, на одном из последних совещаний Министерства здравоохранения поднимался вопрос покупки для Барановичского онкологического диспансера нового аналогичного оборудования к 2013 году. За чей счет будет закуплен новый аппарат, столичные чиновники пока не определились.

На праздники региональную электричку пустят дважды

Тамара САВИЧ

В предновогодние и новогодние дни с 23 декабря по 15 января включительно швейцарская региональная электричка будет курсировать из Минска в Барановичи дважды в день, но только по пятницам, субботам и воскресеньям.

Из Минска поезд будет отправляться в 18.06 и прибывать в Барановичи в 19.41. Отправляться обратно электропоезд будет в 20.07 и прибывать в столицу в 21.47.

С 16 января электричка будет курсировать по сегодняшнему расписанию.

Несмотря на неудобный график, швейцарский электропоезд пользуется популярностью у пассажиров. В будние дни из Барановичей поезд загружен на 75%, а в выходные дни – на 100% в оба направления, а билеты на выходные дни раскупаются уже к среде-четвергу.

Кстати, второй прибывший региональный поезд начнет курсировать по маршруту Минск – Орша с 24 декабря, а третий поезд уже прошел приемку в Швейцарии и после Нового года прибудет в Беларусь.

Дотации на питание выросли

Наталья СОЛОМЯНКО

В меню школьных столовых вернулись свежие фрукты, соки, глазированные сырки, а также недавно исчезнувшая гречневая каша.

Прежде всего это коснулось учеников младших классов, ведь все эти ребята питаются на дотацию государства, которая выросла с 3120 до 6880 рублей, еще 1880 рублей доплачивают родители (всего 8760). Дети из малообеспеченных и многодетных семей питаются полностью на дотацию государства. Для ребят 11–13 лет она составляет 7840 рублей, детям 14–17 лет на питание государство выделяет 8310 рублей в день.

За обеды старшеклассников по-прежнему полностью платят родители: сумма выросла с 5000 до 6500 рублей в день. На эти деньги работники столовых смогли увеличить объем порций: вес котлет изменился до прежних 75 граммов.

Кроме этого, детей опять начали кормить блюдами из натурального мяса, в меню появилось куриное филе. Фрукты же старшеклассникам достаются реже, чем их младшим товарищам. На десерт ребятам дают булочки, пирожки, глазированные сырки, натуральные соки и нектары.

«Порции теперь заметно увеличились, кормить стали лучше. Раньше нам только булки давали, сейчас чаще едим фрукты», – говорит ученик 11 «А» класса гимназии № 1 Евгений Люхта. Кстати, гимназия № 1 одна из лидеров по количеству учеников, получающих горячее питание: ежедневно за обеденные столы здесь садится почти тысяча школьников, а всего в гимназии 1041 ученик. В целом по городу питается 82,2% школьников.

Как отметили в ОАО «Общепит «Школьник», если после Нового года не будет новой волны роста цен, ничего не изменится и в оплате школьного питания. Если же продукты снова подорожают, сумма родительской оплаты вырастет примерно до семи тысяч в день.

«Мы и сейчас могли увеличить родительскую плату до семи или восьми тысяч, ведь максимальная дотация питания именно такая, – говорит начальник торгово-производственного отдела ОАО «Общепит «Школьник» Галина Байтус. – *Но это не всем по карману, особенно тем, у кого двое и больше детей. Поэтому совместно с родителями и администрацией города было принято решение остановиться на меньшей сумме в 6500 рублей».*

Справка «IP»

Прежнее меню старшеклассника:
Колбаски по-могилевски 50 г – 3920 рублей
Салат морковно-яблочный 120 г – 170 рублей
Каша рисовая 100 г – 310 рублей
Чай с сахаром – 210 рублей
Хлеб – 40 рублей
Булочка – 350 рублей
Итого: 5000 рублей.

Меню сегодня:
Салат «Солнышко» 19 г – 330 рублей
Шницель из свинины 75 г – 3370 рублей
Каша гречневая 100 г – 660 рублей
Морс клубничный 200 мл – 710 рублей
Хлеб ржаной 28 г – 90 рублей
Булочка «Сметанник» – 1340 рублей
Итого: 6500 рублей.

Горожане отвечают

Будете ли вы экономить на новогоднем столе?



Алена, в отпуске по уходу за ребенком:
– Несмотря на цены, праздник остается праздником. Экономить я не буду, на столе будет много мясных продуктов, сладостей и фруктов.



Валерий Иванович, пенсионер:
– Я не сторонник переедания, поэтому новогодний стол у меня всегда без излишеств. Не важно, какие цены на продукты в магазинах.



Елена Александровна, лаборант:
– Я и раньше ничего экзотического и дорогого не покупала на Новый год. А теперь, когда все так подорожало, тем более придется экономить.



Максим, шахтер:
– На Новый год не буду себе отказывать ни в чем. Я живу и работаю в России, а там все в два раза дороже, поэтому здесь я себе могу позволить намного больше, чем дома.



Елена, бармен:
– Постараюсь не экономить, но все же накрыть стол так, как в прошлом году, с нынешними ценами на продукты не получится. (*Продолжение темы на стр. 11*)

Опрос провела Наталья СОЛОМЯНКО, фото Людмилы ПРОКОПОВОЙ

Барановичи захлестнула волна краж из автомобилей

Наталья СЕМЕНОВИЧ

Девять краж из автомобилей – таков неприятный для сотрудников милиции и владельцев авто итог прошедшей недели.

Как сообщил заместитель начальника отдела уголовного розыска Барановичского ГОВД Виталий Хвесько, кражи из транспортных средств были зарегистрированы в разных микрорайонах города, но чаще всего в сводках фигурируют улицы Промышленная и Пролетарская. При этом основная масса хищений была совершена в ночь на среду 14 декабря и в ночь на 19 декабря.

По словам Виталия Хвесько, воры проникали в салон машин, подбирая ключ. Добычей воров становились преимущественно автомагнитолы, а также все то, что, по мнению злоумышленников, представляет хоть какую-то ценность: флэш-карты, инструменты, бензин, моторное масло, тосол, шины, электронные часы, документы и даже перчатки. Что касается марок обворованных машин, то на прошлой неделе преступники отдавали предпочтение «Фольксвагенам» и «ВАЗам».

Объединяет все эти кражи то, что все пострадавшие автомобили не имели сигнализации и «ночевали» во дворах домов.

«*Кражи из автомобилей сегодня стали одним из самых распространенных видов преступлений: дворы забиты транспортными средствами, сигнализаций на машинах нет, поэтому украсть что-либо из салона авто довольно просто*», – отметил Виталий Хвесько.

С начала года в Барановичах, по данным городского отдела внутренних дел, зарегистрировано 195 краж из транспортных средств и только каждая четвертая из них раскрыта. И хотя количество подобных преступлений, по сравнению с аналогичным периодом 2010-го, уменьшилось, проблема остается.

По мнению Виталия Хвесько, число краж из авто, скорее всего, даже может вырасти. «*Автозапчасти и комплектующие стоят сегодня дорого, поэтому сбыть похищенное по более низкой цене воры всегда смогут. К тому же количество автомобилей в городе увеличивается, сигнализацию автовладельцы не ставят, так что, по-видимому, проблема краж из машин будет усугубляться*», – пояснил он.

Чтобы не стать жертвой автоворов, сотрудники Барановичского ГОВД настоятельно советуют автовладельцам не оставлять в салоне машин дорогостоящее имущество, деньги, документы, а также пользоваться услугами охраняемых автостоянок либо устанавливать на автомобиле сигнализацию.

Продемонстрировали силу?

Наталья СОЛОДУХА

Неизвестные хулиганы разгромили павильон на автобусной остановке в д. Гирмантовцы.

С заявлением о повреждении павильона общественного транспорта 6 декабря в милицию обратился директор ДРСУ-136.

«*Украли часть купола из поликарбоната, сломали скамейку, покорежили дорожный знак, установленный возле остановки, даже металлическую декоративную решетку выдернули*», – рассказал о нанесенной порче инженер по безопасности движения Барановичского ДРСУ-136 Александр Евменов.

Ущерб, причиненный организации, составил более 800 тыс. руб. 18 декабря по данному факту было возбуждено уголовное дело по ст. 341 УК РБ (осквернение сооружений и порча имущества).

По информации старшего оперуполномоченного отдела уголовного розыска Барановичского РОВД Юрия Семеновича, преступление было совершено ночью, никто из жителей деревни произошедшего не видел, поэтому злоумышленники пока не установлены. «*Это уже не первый в этом году случай порчи сооружений на автобусных остановках в нашем районе. В сентябре подобным образом был поврежден павильон в поселке Жемчужный*», – отметил старший оперуполномоченный.

Стол находок Барановичского ГОВД

Несколько десятков предметов, которые были утеряны жителями г. Барановичи и гостями города, находятся в столе находок ГОВД: ключи к автомобилю «Ауди», дорожный велосипед синего цвета, сотовый телефон «Самсунг» в корпусе белого цвета, сумка женская с продуктами и пакет с одеждой, мобильный телефон LG красного цвета, мобильный телефон LG бордового цвета, велосипед «Аист» красного цвета.

Если среди этих вещей есть ваша или вы сами нашли чью-то утерянную вещь, звоните по телефону **48-97-55**.

Ищу свидетелей



7 декабря, в 12.50, в г. Барановичи, на перекрестке ул. Кирова и Павлова, автомобиль «Фольксваген» вплотную приблизился к «Мерседесу», совершая маневр справа. Водитель «Фольксвагена» с места происшествия скрылся. Просьба к очевидцам позвонить по тел. 699-19-36 (МТС).

Решил приодеться по-быстрому

Наталья СЕМЕНОВИЧ

Житель г. Барановичи в течение часа утром 17 декабря обворовал на рынке «Полесский» две торговые точки.

Возле одного из торговых мест на рынке по улице Тельмана сотрудники оперативно-поискового отдела, которые в тот день отрабатывали городские рынки, заприметили покупателя, который подозрительно вел себя.

«*Подозрения оказались не напрасными: мужчина схватил зимнюю мужскую куртку и попытался скрыться с ней, не рассчитавшись*, – рассказала старший инспектор группы информации и общественных связей Барановичского ГОВД Наталья Седельник. – *Однако уйти вору далеко не удалось: милиционеры задержали его*».

Как сообщил заместитель начальника отдела уголовного розыска Барановичского ГОВД Виталий Хвесько, позже выяснилось, что задержанный – 33-летний житель г. Барановичи, в этот же день на этом же рынке совершил еще одну кражу. Примерно за час до того, как его задержали с курткой, он украл у другого продавца джинсы.

Похищенное изъято. В отношении горожанина возбуждены уголовные дела.

Хотел заработать на ворованном

Наталья СЕМЕНОВИЧ

Жителя Барановичского района милиционеры задержали в момент сдачи 264 кг металлолома, который мужчина, по данным оперативников, похитил с территории предприятия, где работает слесарем.

Как сообщил старший оперуполномоченный группы по борьбе с экономическими преступлениями Барановичского РОВД Дмитрий Клевченя, 62-летний житель района с 264 кг лома металла был задержан на пункте приема ЧУП «Барановичский заготпромторг».

Выяснилось, что «железо» мужчина похитил со склада хранения металлолома, расположенного на территории предприятия, где он работает слесарем. Лом, по словам Дмитрия Клевчени, житель Барановичского района со склада понемногу переносил в свой автомобиль, на котором потом и привез на пункт приема.

Действия мужчины сотрудниками правоохранительных органов расценили как мелкое хищение. 16 декабря в отношении него составлен административный протокол. Жителю Барановичского района грозит штраф в размере от 10 до 30 базовых величин или административный арест.

Грабители срывают золотые сережки

Наталья СЕМЕНОВИЧ

Второй случай нападения на женщину с похищением сережек зарегистрирован в районе вокзала «Барановичи-Центральные» за последние десять дней.

Происшествие случилось на улице Долгой 13 декабря, около 19.30.

«71-летняя горожанка шла домой. По словам женщины, кто-то догнал ее, толкнул, а когда она упала на землю, стал срывать с ушей золотые сережки», – сообщил оперуполномоченный отдела уголовного розыска Барановичского ГОВД Руслан Потоцкий.

Пенсионерка, как отметил оперуполномоченный, попыталась оказать сопротивление: схватила злоумышленника за ногу, чтобы задержать его, и стала кричать. Однако грабитель несколько раз ударил горожанку ногой, сорвал сережки и убежал.

Это уже второй случай нападения на женщину с похищением сережек в Барановичах. Первое подобное ограбление произошло 5 декабря на улице Зенитной.

«Почерк» – похожий, микрорайон – один и тот же, и мы предполагаем, что в обоих случаях действовал один и тот же человек», – пояснил Руслан Потоцкий.

14 декабря по факту ограбления на улице Долгой возбуждено уголовное дело. Ведется поиск преступника.

Нелегальная пиротехника под запретом

Наталья СЕМЕНОВИЧ

Несмотря на приближение новогодних праздников, в Барановичах пока не было зарегистрировано ни одного случая изъятия пиротехнических изделий. Милиционеры считают, что это связано с увеличением числа легальных пунктов продаж «взрывной» продукции.

Как и в предыдущие годы, милиционеры для борьбы с пироманами проводят рейды по городским рынкам с целью выявления и изъятия нелегальных пиротехнических изделий. Однако в этом году, как отметил заместитель начальника Барановичского ГОВД Алексей Трофимов, подобных фактов пока не регистрировалось.

«Возможно, это связано с тем, что в городе появились пять торговых точек, где реализация пиротехники разрешена (в прошлом году была только одна), – пояснил он. – *Не исключено, что свою роль здесь сыграло отсутствие лишних денег у населения: выбирая между покупкой продуктов и фейерверков, человек предпочтет первое».*

Где можно легально купить пиротехнику?

– торговый объект, расположенный на ул. Брестская, 124Д;

– павильоны на Центральном рынке: № 6, № 26, «Зеленый мир»;

– павильон № 170 на рынке «Алексеевский».

Тем не менее, несмотря на затишье на нелегальном рынке пиротехники, сотрудники милиции предупреждают, что нерадивым продавцам «взрывной» продукции придется заплатить серьезный штраф. Согласно Кодексу об административных правонарушениях за нарушение правил обращения (хранение, перевозку) с пиротехническими изделиями предусмотрено наказание в виде штрафа до 350 тыс. руб. (до 10 базовых величин).

«В случае если человек решил «пошутить» над окружающими, например, подбросил петарду под ноги прохожему, его действия будут расценены как мелкое хулиганство. И ему придется заплатить от 70 тыс. до 1 млн 750 тыс. руб. штрафа», – отметил Алексей Трофимов.



Служба 102

В квартиру через гараж

Разбив стекло в оконном проеме, неизвестный злоумышленник 14 декабря проник сначала в гараж, а потом через дверь попал в одну из квартир дома по пер. Студенческому. Вернувшаяся вечером хозяйка квартиры обнаружила исчезновение 750 долларов, 400 гривен, кожаной шапки и шести наименований золотых изделий. Общий ущерб похищенного пострадавшая оценила в сумму более 7,3 млн рублей. По заявлению горожанки возбуждено уголовное дело.

Тащат чугунные батареи...

18 секций чугунных батарей пропали со двора дома по улице Притыцкого в период с 11 по 13 декабря. По заявлению владелицы похищенного 14 декабря возбуждено уголовное дело по статье «кража». В совершении преступления подозревается 21-летний барановичанин, который задержан.

...и птицу

Повышенным спросом у воров на прошлой неделе пользовалась и домашняя птица. Так, 13 декабря Барановичским РОВД было возбуждено уголовное дело по заявлениям двух жительниц подстанции Антоново о краже из сараев 9 кур. А 15 декабря в милицию с сообщением о хищении 10 кур обратился 84-летний горожанин.

Ведется поиск преступников.

Гибнут за металл

61-летняя жительница г. Барановичи подозревается в нелегальной скупке лома металла. 15 декабря женщина была задержана в момент приема у горожанина 10 кг лома меди. Позже в принадлежащем ей гараже сотрудники правоохранительных органов обнаружили 310 кг лома меди и 815 кг лома алюминия. Металл изъят. Решается вопрос о привлечении горожанки к административной ответственности.

По сведениям пресс-служб Барановичского ГОВД, РОВД и УВД Брестского облисполкома

Мы – на втором месте

Тамара САВИЧ

Барановичская пара Деда Мороза и Снегурочки стала второй на республиканском конкурсе «Елка-Фэст-2011», который прошел в Минске 16 декабря.

В финал III республиканского смотра-конкурса Дедов Морозов и Снегурочек «Елка-Фэст-2011» среди работников общеобразовательных учреждений и учреждений дополнительного образования детей и молодежи пара прошла после победы на областном этапе конкурса. Брестскую область представляли коллективы из городов Пинск и Ивацевичи.

Наша пара Деда Мороза и Снегурочки в исполнении режиссера народного театра юного зрителя Василия Стрижова и педагога-организатора Ольги Кургашовой в финал попала после победы на областном этапе конкурса.

В десятиминутную программу выступления входили дефиле Деда Мороза и Снегурочки, игровая программа и творческий номер.

Выступление пары дополнили танцоры ансамбля эстрадного танца «Вояж», персонаж уходящего года Заяц в исполнении педагога бального танца Светланы Несмашной, а также персонаж будущего года Дракона в исполнении артиста ДДТ Алексея Ляховича.



Фото из архива «IP»

• Исполнители главных ролей – Василий Стрижов и Ольга Кургашова

Вышивает сильнейший

Тамара САВИЧ

Выставка барановичских вышивальщиц открылась в выставочном зале 20 декабря.

Как оказалось, истинно женское занятие подвластно и сильному полу: среди работ есть картины, вышитые мужчиной, – Константином Дунцом.

Всего же на выставке представлены работы более 45 авторов, которые посвящают свое свободное время давно забытому хобби – вышиванию.

Здесь есть вышивки крестиком, гладью и даже лентами. Мотивы работ разнообразны – пейзажи, зарисовки природы, люди, автопортреты и портреты, детские вышивки, вышитые иконы.

Организаторы выставки также предложили всем посетителям проголосовать за лучшую на их взгляд картину. Победителя определят посетители экспозиции, а итоги будут оглашены на закрытии – 14 января.

К слову, на днях во Дворце культуры «Текстильщик» также открылась выставка работ участников кружка «Вышивка лентами» Барановичского профессионально-технического колледжа сферы обслуживания. Более года участники кружка под руководством преподавателя Людмилы Горбачевской создавали свои шедевры. Девчата представили здесь разнообразные предметы, декорированные ленточками и кружевом – шкатулки, бутылки, одежду, а также панно.



Фото Людмилы ПРОКОПОВОЙ

• Работы барановичских рукодельниц на открытии выставки получили только положительные отзывы

В Барановичах снимут Песню года-2011

Тамара САВИЧ

В предновогодние дни в Барановичском ледовом дворце пройдут съемки «Песня года Республики Беларусь».

Посмотреть на белорусских звезд можно будет за символическую сумму.

Съемки заключительного гала-концерта начнутся 27 декабря. Однако для массового катания ледовую арену закроют с 25 декабря.

По словам директора ГУСУ «Барановичская школа по хоккею и фигурному катанию» Александра Кузьмича, в Барановичи приедут белорусские звезды Александр Солодуха, Ирина Афанасьева, Алексей Хлестов и многие другие. Запись программы будет длиться более трех часов.

Билеты будут продаваться в кассах Ледового дворца с 21 декабря. Цена билета – 20–25 тысяч рублей.

Наш медведь увидел столицу

Наталья СОЛОМЯНКО

Работы преподавателей Эколого-биологического центра представляли наш город и область на республиканском конкурсе «Лед. Цветы. Фантазия», который прошел 20–21 декабря в Минске.

В номинации «В гостях у сказки» Барановичи представлены работами детей, которые занимаются в кружках «Капелька» и «Экостиль» под руководством Людмилы Ярошевич и Аллы Чеботаренко. Для конкурса они сделали из природных материалов героев мультфильма «Маша и Медведь».

Кроме этого, в номинациях «Подарок к Рождеству» и «Лед. Цветы. Фантазия» работы педагогов экологического центра представили Брестскую область. Из природного материала для конкурса была подготовлена огромная художественная композиция «В гостях у сказочной королевы».

«*Мы участвуем в этом конкурсе каждый год и постоянно занимаем призовые места*, – рассказывает руководитель студии «Соломенная мастерская» Марина Прусевич. – *Однажды елочку, которую мы сами сделали, сняли с конкурса, чтобы подарить ее министру образования. Надеемся, что и на этот раз нас ждет успех*».

Почти самые лучшие

Наталья СОЛОМЯНКО

Воспитанницы Эколого-биологического центра Анастасия Воробей и Анастасия Гордей заняли второе место в республиканском конкурсе «Зямля бацькоў – мая зямля», итоги которого были подведены на прошлой неделе.

Как рассказала методист ГУО «Экологический центр детей и юношества» Алина Рындевич, девочки получили диплом второй степени в номинации «Мой родны кут». Для участия в конкурсе вместе с педагогами экологического центра юннаты подготовили «Атлас цветочно-декоративных растений». В этой работе они разместили все растения, которые выращиваются и используются в озеленении территории экологического центра. Всего в атласе представлено около трехсот различных видов цветов, кустарников и деревьев. Масштабность работе придает также то, что она выполнена на трех языках: русском, белорусском и латинском.

«*Для участия в конкурсе со всей республики было прислано более 150 работ*, – рассказала Алина Рындевич. – *Наши девочки практически самые лучшие, и я считаю это превосходным результатом*».

Мы желаем красоты

В канун Нового года так хочется выглядеть ослепительно. Красивое платье и шикарный маникюр еще не залог успеха, ведь именно прическа создает завершающий штрих в женском образе.

В микрорайоне «Боровки» теперь тоже есть своя парикмахерская «Анастасия», что очень удобно. В центр нужно добираться, да и попадешь не всегда без предварительной записи. А тут, как говорится, все под рукой. «Анастасия» предлагает жителям микрорайона все виды парикмахерских услуг: детские, мужские и женские стрижки, свадебные и вечерние прически.


Фото Александра ТРИПУТЬКО

• Опытные мастера в парикмахерской «Анастасия» легко подберут своим клиентам стрижку и оттенок волос

Опытные мастера легко подберут нужную вам стрижку, прическу, новый оттенок волос, создадут именно тот образ, который сделает вас красивой и индивидуальной.

Посетители отмечают тактичность, доброжелательность, отзывчивость мастеров, уважение к клиентам. И это неудивительно: профессия парикмахера требует не только мастерства, ведь парикмахер – не только художник, но и психолог.

Разного рода стрижки, завивки, укладки вам предложат в преддверии Нового года. Также в предпраздничные дни парикмахерская подготовила для своих посетителей небольшие, но приятные скидки!

Большой выбор в отделе косметики и бытовой химии не оставит вас равнодушными, а цены приятно удивят. Кстати, действует накопительная система скидок (подарки постоянным покупателям).

Такие вот приятные мелочи очень радуют жителей микрорайона «Боровки», где и находится «Анастасия» – единственная парикмахерская, которая располагается в этой части города.

Интерьер салона говорит о том, с какой любовью здесь относятся к своим клиентам.

Приятно осознавать, что здесь работают такие творческие люди, которые готовы нести нам красоту и радость.

Мастерство, творческий подход к работе, душевное и гостеприимное отношение к своим клиентам заставят вас возвращаться в «Анастасию» снова и снова.

Коллектив парикмахерской «Анастасия» поздравляет всех с наступающим Рождеством и Новым годом:

Мы желаем вам красоты
В каждом облике, в каждом движенье.
И красивых поступков людей,
И красивых во сне сновидений!
С Новым годом!!!

Ждем вас по адресу: ул. Ф. Скорины, 4.

Предварительная запись по телефону: (0163) 40-36-60.

Постоянным клиентам парикмахерской «Анастасия» – скидка на приобретение бытовой химии и косметики в торговом объекте «Блеск» (ул. Царюка, 5).

Ⓚ Ирина РОМАШКИНА

ИП Шемет М.М. УНП 290623780



ФСЗН информирует

По состоянию на 1 декабря 2011 г. просроченную задолженность по страховым взносам имеют следующие предприятия:

– ОДО «Барк;
– ОДО «Статус-РАДА»;
– ЧУП «Васильевщина»;
– ОДО «Транс Трейдинг Сервис»;
– ООО «СветВладВер»;
– ООО «ВИА Кошт»;
– ЧУП «Кукунина Н»;
– ООО «Сантехинвест»;
– ЧУП «Новое тысячелетие»;
– ЧУП «МеталлоСварка».

При наличии просроченной задолженности работникам вышеперечисленных организаций не будут засчитаны в трудовой стаж соответствующие периоды работы и заработная плата не будет учтена при назначении пенсии.

Обращаем внимание руководителей предприятий и организаций города на необходимость своевременной и в полном объеме уплаты страховых взносов в Фонд социальной защиты населения.





В Новый год – с бесплатным Интернетом от byfly

Хорошая новость для тех, кто уже задумался о подарках к Новому году. «Белтелеком» готов подарить их от вашего имени.

Мы ждем вас по адресу: г. Барановичи, ул. Советская, 81. Сервисный центр: пн–пт: 08.00–19.00; сб: 09.00–13.00, 14.00–18.00, вс – выходной.

«Все лучшее – детям!» – так Александр обычно поздравляет свою младшую сестренку Леру со всеми возможными праздниками и обязательно дарит что-нибудь полезное и современное. И не важно, что Лера давно уже не в детском возрасте. Она старшеклассница, готовится поступать в вуз. Много времени у нее отнимают занятия в школе, посещение репетиторов да еще и бдения в библиотеке над редкими книгами, ведь Лера хочет стать архитектором. На общение с друзьями и развлечения почти ничего не остается.

Александру так хочется порадовать свою серьезную и занятую младшенькую. Тем более что не за горами самый любимый, самый волшебный, самый семейный праздник – Новый год! Что же подарить девушке-подростку?

Отличную идею ему подсказала коллега по офису. «Я своим родителям решила подключить доступ к Интернету. Папа давно жаловался, что книги серьезно подорожали, а во Всемирной паутине столько прекрасных энциклопедий в свободном доступе. Мама тоже хочет теснее общаться со своими подругами-домоседками и уже мне все уши прожужжала про форумы по ландшафтному дизайну и кулинарные блоги, – делится Ирина. – По-моему, хороший подарок: подключают и предоставляют на время пользования услугой модем даром. Да еще специально к грядущим праздникам РУП «Белтелеком» проводит акцию «byfly всем желающим». Всем абонентам, подключившимся с 5 до 31 декабря на любой тарифный план byfly и планирующим стать постоянными клиентами компании, весь первый месяц широкополосного доступа к Интернету предоставляется бесплатно. Как тебе?»

«Надо узнать подробнее», – решил Александр и отправился за деталями акции в сервисный центр «Белтелеком». Скидки оказались еще более внушительными и приятными, чем ему рассказывали.

«Мы очень ценим клиентов, которые выбирают нашу компанию, наш сервис и качество. Если вы уже пользуетесь услугами интерактивного телевидения ZALA, то к сети Интернет вы можете подключиться и пользоваться первый месяц со 100-процентной скидкой и три последующих месяца с 25-процентной скидкой», – объяснила ему сотрудница центра.

«Почти два месяца бесплатного доступа в Интернет? Значит, не зря я подключил родителям ZALA на 30-ю, жемчужную годовщину их свадьбы. Вот и выгода нанизывается вроде жемчужинок – одна на одну. Теперь смогу обрадовать сестру. Возможно, Лера даже успеет заказать новогодний наряд в интернет-магазине. Да и на будущее полезно: доступ к высокоскоростному Интернету как абитуриентке, так и студентке пригодится. Да и с друзьями ей станет проще последними школьными новостями обмениваться», – размышлял Александр, подписывая договор.

Уже через несколько дней модем был установлен, Интернет подключен и вся семья обсуждала у монитора, какой рецепт новогоднего оливье правильнее и вкуснее: на российском сайте или французском…

Анна ЯНОВА
Брестский филиал РУП «Белтелеком»
УНП 201003265
(К)

Подробную информацию об акции «byfly всем желающим» можно получить по телефону бесплатной справки 130, тел. 41-15-20 (пн–пт: 08.00–12.00, 13.00–17.00) либо на сайте www.byfly.by.



Площадь-2011: «Хапун» на мирной акции

На площади Независимости прошла акция солидарности в годовщину трагических событий 19 декабря 2010-го. Неравнодушные группами приходили туда, чтобы поставить возле Красного костела «свечи надежды». Не обошлось без жесткого массового «хапуна».



Фото с сайта day.life.com

• Разгон мирной акции в Минске в очередной раз удивил цивилизованный мир

Площадь Независимости

Как сообщил корреспондент «Салідарнасці» с места событий, действия неравнодушных еще за полчаса до 19.00 снимали на видео сотрудники КГБ, ОНТ и Первого канала Белтелерадиокомпании. Во дворах стояли легковые автомобили без номеров, с тонированными стеклами. Одной из первых зажгла свечу около 18.40 женщина зрелого возраста. Только за ней в нескольких метрах наблюдали семеро человек в штатском. Около 19.00 к костелу подошла еще небольшая группа людей. Они зажгли свечи. К моменту задержания, которое произошло в 19.25, их было уже около тридцати. Людей брутально задерживали люди в штатском. В итоге было заполнено два микроавтобуса, которые уехали в неизвестном направлении. Когда людей запихивали в машины, отмечают очевидцы, раздавалось много криков. Женщины кричали: «Фашисты!»

Около 19.30, несмотря на первую волну задержаний, неравнодушные продолжали стекаться к костелу, ставить свечи, молиться. После этого произошло еще несколько агрессивных нападок со стороны силовиков. *«Некоторых удается отбивать от «тихарей» в штатском, но все равно людей хватают без разбора. Женщин, молодежь. Нескольких женщин тянули в автобус по ступенькам»,* – передал с места событий корреспондент «Салідарнасці».

Также на площади Независимости побывал Временный Поверенный в делах США в Беларуси Майкл Скэнлан. Были замечены и представители европейских дипмиссий.

После 20.00 люди отправились в Красный костел, где прошла молитва за освобождение и здравие политзаключенных.

По сообщению ресурса spring96.org, в Московский РОВД на двух автобусах отвезли около двух десятков человек.

«Салідарнасць»

ЕС осуждает жесткость белорусских властей

«Мы с сожалением констатируем, что вчерашние события в Минске были вновь отмечены жестким вмешательством властей в действия мирных демонстрантов с целью не дать им отметить первую годовщину жестокого разгона акции 19 декабря 2010 года», — заявила БелаПАН Майя Кочиянчич, пресс-секретарь верховного представителя ЕС по иностранным делам и политике безопасности Кэтрин Эштон.

«Вчерашние события свидетельствуют о том, что господствующая в стране атмосфера репрессий против гражданского общества, политической оппозиции и независимых средств массовой информации не ослабевает», — сказала Кочиянчич.

Она напомнила о заявлении президента Совета ЕС Хермана ван Ромпея от 19 декабря: подход Евросоюза к Беларуси основан на определенных принципах. *«ЕС продолжит проводить политику ограничительных мер в отношении лиц, ответственных за репрессии, и вместе с тем продолжит сотрудничать с белорусским гражданским обществом и обществом в целом,* — сказала пресс-секретарь. — *Прежде чем все политические заключенные не будут освобождены и реабилитированы, нельзя рассматривать никаких шагов «по отмене ограничительных мер».*

Кочиянчич также напомнила о совместном заявлении Кэтрин Эштон и госсекретаря США Хиллари Клинтон от 18 декабря. По ее словам, США и ЕС готовы оказывать Беларуси помощь, когда она будет работать над выполнением этих обязательств. По данным правозащитников, вечером 19 декабря в Минске задержано около 50 человек, которые вышли в центр города, чтобы зажечь свечи в знак солидарности с политзаключенными, арестованными после прошлогодних выборов президента.

БелаПАН

Шведскі журналіст: Дэманстрацыя ў Мінску была самай мілай у гісторыі

Што да вулічных пратэстаў, то я быў уражаны, наколькі мірнымі яны былі. Я параўноўваў з бурнымі выступленнямі ў Готэнбургу (Швецыя) падчас саміта ЕС у 2001 годзе і думаў, што дэманстрацыі ў Мінску выглядалі ці не як самыя мілыя ў гісторыі грамадскія пратэсты, калі такі вялікі натоўп (а мне здаецца, што было больш за 30 тысяч чалавек) гэтак спакойна рухаўся па галоўным праспекце.

Паводле 34mag.net

Активисток FEMEN в Беларуси избили, остригли и выбросили в лесу

В Беларуси активисток украинской организации FEMEN избили, остригли волосы, забрали у них документы и телефоны.

Об этом БелаПАН сообщила лидер движения Анна Гуцол. *«Девочки смогли позвонить вот только что, попросили у кого-то телефон. Их сильно избили, издевались, остригли волосы, забрали документы и телефоны и выбросили возле деревни Беки Ельского района Гомельской области»,* – рассказала Гуцол. По ее словам, девушки не знают, кто их задержал, но предполагают, что это были сотрудники КГБ и милиции. Гуцол также уточнила, что в последующее время номер, по которому ей позвонили девушки, уже не отвечал.

Как сообщила одна из пострадавших Инна Шевченко, она и две ее соратницы 19 декабря, в 19:00, на вокзале Минска «были захвачены милицией и КГБшниками». Девушкам завязали глаза и всю ночь возили в автобусе, «завезли в лес, облили маслом, заставляли раздеваться, угрожали поджечь, угрожали ножом, которым позже отрезали волосы». Инна также сообщила, что все происходящее «снимали на видеокамеру, далее их выбросили голыми в лесу без документов». Из леса девушки вышли в районе деревни Беки Ельского района Гомельской области.

19 декабря три участницы акции Инна Шевченко, Оксана Шачко и Александра Немчинова, обнажившись по пояс перед входом в здание КГБ, в течение нескольких минут держали плакаты с надписями: Freedom to political prisoners («Свободу политическим заключенным» — англ.) и «Жыве Беларусь!». Этот же лозунг, «Жыве Беларусь!», они скандировали. Акция была приурочена к годовщине разгона митинга 19 декабря 2010 года, участники которого были не согласны с официальными итогами президентских выборов. После окончания акции охрана здания КГБ задержала оператора газеты "Наша ніва" Татьяну Гаврильчик и независимого фотографа Юлию Дорошкевич. Была задержана также оператор FEMEN гражданка Австралии Китти Грин. Сейчас известно, что Грин после вмешательства посольства Австралии в Москве депортировали в Литву, журналистов отпустили вечером.

Начальник центра информации и общественных связей КГБ Александр Антонович на просьбу БелаПАН прокомментировать данную информацию заявил: *«Нет никаких комментариев».*

БелаПАН

P.S. К сожалению, на момент подготовки этого номера в печать подробности происшествия и судьба украинских активисток остаются неизвестны.

Напісалі лісты асуджаным за Плошчу

Жыхары горада 18 і 19 снежня даслалі 43 лісты ў беларускія калоніі.

Лісты былі адрасаваныя Андрэю Саннікаву, Міколу Статкевічу, Алесю Бяляцкаму, Змітру Бандарэнку, Паўлу Севярынцу, Эдуарду Лобаву, Змітру Дашкевічу і Яўгену Васьковічу.

Па словах старшыні Баранавіцкай рады ТБМ імя Францыска Скарыны Віктара Сырыцы, пісьмы былі дасланыя ў гадавіну падзей на плошчы Незалежнасці, каб маральна падтрымаць тых, хто застаецца за кратамі, а таксама павіншаваць арыштантаў з надыходзячымі святамі. *«Мы выказалі падтрымку гэтым мужным людзям,* – кажа Віктар Сырыца. – *Хацелася б, каб яны сустракалі навагоднія святы ў сваіх сем'ях, але, на жаль, гэта пакуль што немагчыма».*

Руслан РАВЯКА

В новом году белорусы будут платить по-новому

Уровень оплаты услуг ЖКХ населением в Беларуси в 2012 году должен составить не менее 35%, транспорта — не менее 85%.

Об этом заявил первый заместитель министра финансов Владимир Амарин, представляя проект закона о бюджете на 2012 год, сообщает БЕЛТА.

В 2012 году будет продолжена оптимизация бюджетных расходов в жилищно-коммунальном хозяйстве и сфере транспорта, отметил Владимир Амарин. Запланированные бюджетные ассигнования на следующий год определены из того, что уровень возмещения тарифов на услуги ЖКХ для населения к концу 2012 года составит не менее 35%, транспорта — не менее 85%.

«Это позволит обеспечить поэтапное выполнение параметров по выходу к 2015 году на 60-процентный уровень возмещения населением затрат по ЖКХ в соответствии с программой социально-экономического развития Беларуси на пятилетку», — отметил первый замминистра.

Также предусматривается к 2015 году стопроцентное покрытие населением затрат на услуги пассажирского транспорта общего пользования.

С учетом реализации этих подходов на субсидирование услуг ЖКХ в 2012 году запланировано выделение 4,6 трлн рублей, что почти в полтора раза больше, чем в 2011 году. Доля бюджетного субсидирования в этих затратах сократится с 59% до 51%.

«Белорусские новости»



Как складывается цена на крупу гречневую, полученную при переработке давальческого сырья на ОАО «Барановичхлебопродукт», за килограмм (в рублях)

Гречневая каша дешевеет

По сравнению с летними месяцами белорусская гречка подешевела более чем в два раза, однако в долларовом эквиваленте она почти в два раза дороже, чем в августе прошлого года.

Спрос на крупу не растет

Гречка, которая била рекорды по скорости подорожания (в августе 2010 крупа стоила 2,5 тысячи рублей за килограмм, а к лету 2011 ее цена приблизилась к 30 тысячам рублей), сегодня, наоборот, дешевеет. В барановичских магазинах появилась гречка стоимостью от 10,5 тысячи рублей за кило.

Несмотря на то, что гречневая крупа упала в цене, покупателей немного. *«Ажиотажного спроса, какой был на гречку в прошлом году, сейчас нет,* – рассказали продавцы одного из магазинов города. – *Люди подходят, интересуются стоимостью, кое-кто покупает пачку или две, но не больше. Возможно, даже эта цена не такая уж и доступная для покупателей».*

Некоторые покупатели признались «IP», что с тех пор, как гречка подорожала, они ее ни разу не покупали. *«Я люблю гречку и до подорожания ела ее очень часто, почти каждый день,* – рассказала «IP» горожанка Марина. – *А сейчас даже по такой цене гречки не хочется, видимо, организм сопротивляется высоким ценам».* Марину поддержала и пенсионерка Анна Романовна: *«У меня рука не поднимается покупать гречку по 10–16 тысяч. Это же просто издевательство, такие цены! Да на что? На гречку! Лучше я макароны есть буду – они дешевле».*

К слову, даже после того, как цена на гречневую крупу снизилась, на среднемесячную зарплату горожане смогут купить на 277 килограммов гречки меньше, чем в прошлом году, когда крупа стоила 2,5 тыс. за кг. Да и цена килограмма гречки в пересчете на доллары сейчас почти в два раза выше. Так, если в августе 2010 килограмм гречки стоил 0,8 доллара, то сейчас – 1,2 –1,6 доллара (в августе нынешнего года по официальному курсу Нацбанка – от 4,8 до 5,8 доллара).

Откуда берется цена на гречку

Как рассказали в одном из сельхозпредприятий, специализирующемся на выращивании гречихи, выращивать эту культуру не так уж и прибыльно. *«Хозяйствам невыгодно выращивать гречиху, чтобы отдавать за бесценок, ведь ее закупочная цена в несколько раз ниже магазинной»,* – сказали в СПК. Вместе с тем собеседник отметил, что закупка в нынешнем году была увеличена более чем в два раза. *«Радует, что хоть сейчас за гречиху нам заплатят не такую мизерную цену, как ранее, конечно, хотелось бы, чтобы закупка стала еще выше, хотя бы 5 миллионов рублей за тонну, тогда бы и выращивать гречиху стали в каждом хозяйстве»,* – сказали в СПК. К слову, минимальная закупочная цена на гречиху, поставляемую для переработки в крупу 1 класса, сегодня – от 2900 руб., ранее – 1726 руб.

После переработки гречихи каждое предприятие формирует собственные отпускные цены на крупу. На ОАО «Гомельхлебопродукт» рассказали, что при закупке гречихи в сельхозкооперативах они добавляют надбавку в размере 30%, оплачивают транспортные расходы. В итоге средняя цена килограмма гречихи достигает 3,5–4,2 тысячи рублей. А вот после переработки и фасовки отпускная цена килограмма крупы доходит уже до 11 тысяч рублей. *«В эту стоимость входят затраты предприятия на переработку, фасовку, зарплату рабочим,* – сказали на предприятии. – *Если кто-то думает, что это высокая цена, то стоит вспомнить о том, что дорожают энергоносители, растут проценты по кредитам, а ведь мы закупаем гречиху в кредит. Немалые сейчас расходы и на тару. К примеру, мешки, в которые засыпается крупа, за год подорожали в три раза».* В то же время на предприятии отметили, что, несмотря на немалые затраты предприятия, пока гречневая крупа прибыльная.

Кстати

Цены на гречневую крупу снижаются не только в Беларуси, но и в России, и в Украине. Так, если летом в российских магазинах пачка килограмма гречки в пересчете на белорусские рубли стоила около 27—30 тысяч, то сейчас эту крупу можно купить втрое дешевле — за 9—10 тысяч белорусских рублей.

В Украине, где гречиха тоже не подвела аграриев, на рынки и в магазины города крупа поставляется по 9,7–14 тысяч за килограмм (в пересчете на белорусские рубли).

Дефицита круп не будет

Взлетевшая в прошлом году цена на гречку повлияла на то, что посевные площади под эту культуру в нынешнем году были значительно увеличены. К примеру, если в 2008 году в Брестской области гречку выращивали на площади чуть более 1 тысячи гектаров, то в 2011 в пять раз больше. Урожай гречихи также выдался неплохой. Так, в нынешнем году собрали 60 тысяч тонн (в прошлом году 25,2 тонны). Из этого объема будет получено более 20 тысяч тонн гречневой крупы, при потребностях республики в 20–25 тысяч тонн в год. Именно хорошими урожаями гречихи в Министерстве сельского хозяйства и продовольствия и объясняют снижение цен на эту крупу. К тому же чиновники уверяют, что розничная цена белорусской гречки нового урожая не будет больше 16 тысяч рублей за килограмм, а также говорят, что дефицита и других видов круп в стране не предвидится. Так, по данным Департамента по хлебопродуктам, за счет собственных ресурсов на 100% белорусы будут обеспечены пшенной крупой, не будет дефицита также в ячневой крупе, перловой, овсяной и манной. *«В Беларуси созданы достаточные производственные мощности по переработке крупяных культур»,* – заверили «IP» в Департаменте по хлебопродуктам.

Это интересно

- пристрастие к гречневой каше характерно для жителей постсоветского пространства;
- ведущими экспортерами гречневой крупы являются Китай, США и Польша, на долю которых в некоторые годы приходилось до 70% всех мировых поставок;
- несмотря на то, что гречневая каша считается полезной, во многих странах гречка не является продуктом питания. К примеру, во Франции ее выращивают только ради меда, который считается самым вкусным и самым полезным и используется как действенное средство от простуд и гриппа;
- впервые гречку начали выращивать около 6 тысяч лет назад в Юго-Восточной Азии. В Индии гречку называли «черным рисом», в некоторых других странах – «черной пшеницей».

Материалы полосы подготовила Инна ГОНЧАР

Как за год менялись цены на гречневую крупу в магазинах г. Барановичи (в рублях)

Месяц	Цена
2010 год	
Август	2500
Сентябрь	5350
Октябрь	6750
2011	
Январь	8000
Февраль	12600
Март	14400
Апрель	15950
Май	17600
Июнь	до 29000
Ноябрь	от 14000
Декабрь	от 10500

Дорогой стол: укроп вместо красной рыбы

Чтобы удивить гостей дорогими и необычными блюдами на новогоднем столе, необязательно делать бутерброды с красной икрой и запекать кальмара, достаточно украсить салат из лука и редиса белорусскими петрушкой с укропом. «IP» посмотрела, что может сделать новогодний стол дорогим и роскошным и во сколько сегодня обойдутся деликатесы.


Фото с сайта photosight.com

Дорогие цвета – красный и зеленый

Судя по ценам, на главное украшение новогоднего стола в этом году претендует зелень. Килограмм белорусского укропа и петрушки сегодня обойдется дороже ценной красной рыбы чилийского происхождения.

Запахло экзотикой от цен на зеленый лук и красный редис. Салат, выдержанный в патриотических цветах, обойдется дорого – килограмм и лука, и редиса тянет сегодня почти на полсотни тысяч рублей каждый.

Добавка из помидоров и огурцов только внесет деликатесного вкуса: цены на них выросли за год в 2,5 раза. Помидоры можно будет преподносить в качестве деликатеса вместо экзотических гранатов – по цвету похожи, но помидоры дороже.

Повезло больше всего любителям чеснока: рост цен на него затормозился. Если в прошлом году китайский чеснок был в числе дорогих гостей на новогоднем столе, то сегодня он потерял свои экзотические свойства и выглядит самым дешевым из овощей.

Белорусские овощи не удалось догнать по ценам и многим импортным фруктам, несмотря на рост цен на них за год почти в два-три раза. И самым дорогим угощением из фруктов и ягод может стать появившаяся в магазинах свежая клубника отечественного производства. Она дороже в три раза самого дорогого заграничного фрукта – хурмы.

За икру заплатим как американцы

Разнообразие рыбных деликатесов в магазинах осталось на уровне прошлого года. Только цены подросли. Красная икра подорожала за год в пять раз! За кило красной икры белорусские магазины просят сегодня почти полмиллиона. Как ни странно, меньше платят за икру обеспеченные американцы: в США кило икры стоит 55 долларов (464 тысячи рублей).

Раковые шейки и мидии в рассоле после подорожания изменили ценовые позиции и теперь стоят дороже самой дорогой красной рыбы – форели. Раньше мидии были дешевле форели, а раковые шейки стоили почти столько же.

По наблюдениям «IP», выгоднее всего в этом году покупать креветки: цены на них выросли в полтора раза – это самый невысокий рост цен в сравнении с другими морепродуктами.

Белорусские сыровяленые колбасы по цене перещеголяли не только чилийскую форель, но и зарубежные аналоги. Только патриотизм заставит барановичского гурмана оценить вкус рождественского балыка за 150 тысяч рублей и поискать преимущества сыровяленого продукта «От дедушки» почти за 200 тысяч. Зато, купив в два раза дешевле сыровяленую колбасу с говорящим названием «Министерская», каждый белорус, закусив, сможет встретить Новый год в новом качестве.

Сыр или виски?

Из закусок, к сожалению гурманов, исчез немецкий сыр «Моцарелла». Его прошлогодняя цена сегодня кажется смешной – 25 тысяч за килограмм. Зато более дорогой сыр с плесенью «Горгонзола», подорожавший почти в три раза за год, удержался на прилавках по цене за кило более 200 тысяч рублей. Кстати, сэкономив на таком сыре и укропе, можно приобрести поллитровую бутылку шотландского виски.

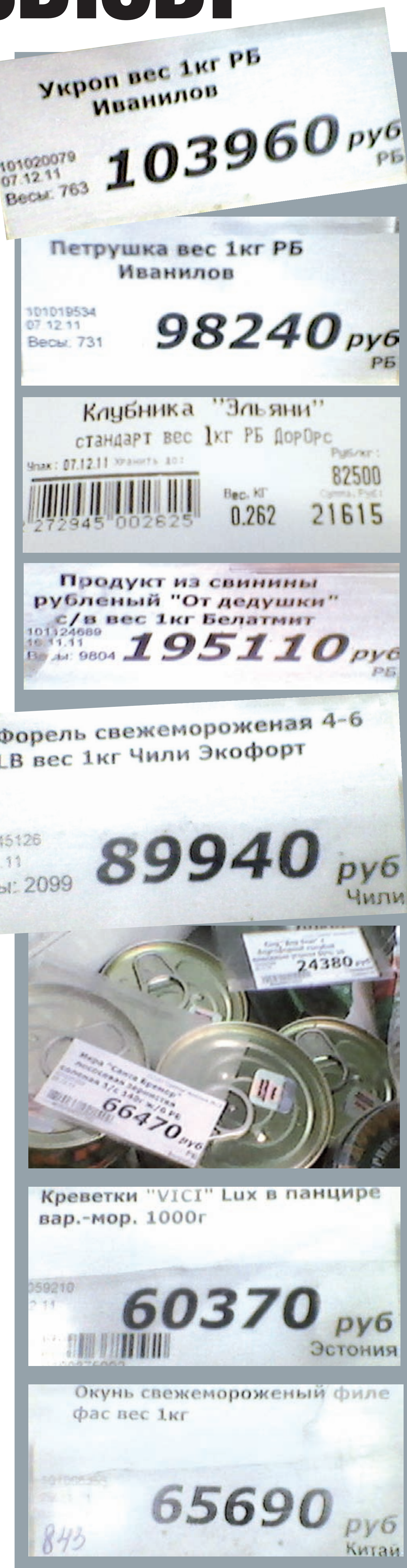
Дорогой алкоголь, кстати, остался на полках ждать своего покупателя. В магазинах еще можно найти не только виски, но и граппу (виноградную водку), и ром, и шампанское Дом Периньон почти за три миллиона рублей.

Сладости

Сухофрукты и орехи также могут стать участниками пышного новогоднего стола и внести сильные поправки в семейный бюджет. Подорожавшие в три раза орехи по цене почти догнали голубой сыр с плесенью. А папайя, стоившая как виноград, догнала в цене королевские креветки. Новая цена перенесла в разряд экзотики и чернослив. В некоторых магазинах ценники на чернослив уже достигли почти 80 тысяч рублей.

В качестве отдельного блюда можно уже подавать и белорусские шоколадные конфеты. Цены на них за последний год выросли в три раза. А, например, «Мишка на Севере» может сойти за деликатес вместо вяленой колбасы и красной рыбы. С ценником на этикетке. Смотрится сногсшибательно.

Людмила ПРОКОПОВА



Как изменилась цена новогоднего стола из деликатесов

Цены на продукты	декабрь 2010	декабрь 2011
Королевские креветки в панцире, кг	37 700	60 370
Мясо кальмара, соломка, кг	19 130	60 490
Форель, кг	38 540	89 940
Оливки, кг	13 000	30 770
Масло оливковое, 500 мл.	40 000	105 040
Раковые шейки в рассоле, кг	42 830	129 150
Мидии в рассоле, 200 гр.	34 950	97 200
Сыр «Горгонзола» благородный голубой с плесенью, кг	80 470	203 270
Икорная закуска черная, кг	85 840	141 860
Икра красная, кг	97 610	474 790
Орех грецкий, кг	57 560	160 080
Папайя сушеная, кг	17 120	55 060
Чернослив, кг	14 050	45 000

Это моя работа

ЭЛЕКТРОМОНТЕР

Возможно ли представить современного человека без телевизора, компьютера, стиральной машины и даже обычной лампочки накаливания? Без электричества наша жизнь превратится в хаос и тьму. Накануне дня энергетика, который отмечается 22 декабря, один из электромонтеров распределительных сетей Городского района электросетей рассказал о специфике своей работы.

Владимир Сенько работает в Барановичских электрических сетях уже 33 года. Пришел на предприятие сразу после армии, в 1978 году. *«Наша бригада занимается заменой опор, подключением ответвлений к жилым домам, перетяжкой и заменой проводов,* – объясняет он. – *Я в этой бригаде слежу за правильностью применения средств защиты, техникой безопасности, а также принимаю выполненную работу».*

По мнению Владимира Сенько, современные технологии сейчас значительно облегчают работу электромонтерам. Сегодня бригада использует подъемную вышку, кран и бур. *«Сейчас проще, техника помогает,* – поясняет электромонтер. – *А вот раньше приходилось на лазах, на когтях подниматься на каждый столб. Это сейчас все опоры бетонные, а раньше были деревянные столбы, пропитанные криазотом. Пока с такой опоры сойдешь – цепь вся в мазуте, а лицо печет от ядовитых паров».*

Покорить столб не так легко, как кажется

Теперь электромонтерам подниматься на лазах по опорам приходится не так часто. Для этих целей используется вышка. Однако случаются ситуации, когда вышка не может подъехать или дотянуться к месту работ. Тогда монтерам приходится надевать лазы и взбираться на опору по старинке. Владимир признается, что особенно тяжело это делать зимой. *«В гололед очень трудно подниматься,* – рассказывает он. – *Лазы скользят, бетонная опора обледеневает. Валенки не обуешь, можно выполнять работы только в сапогах, но в мороз мерзнут ноги. Необходимо чаще спускаться и в машине отогреваться».*

Перед тем как взбираться на опору, все электромонтеры обязательно проверяют монтажные пояса, осматривают лазы на наличие трещин, чтобы при подъеме они не сломались. *«В таких случаях человек удержаться на опоре уже не может,* – объясняет Владимир Сенько. – *Особенно опасно это на бетонных столбах, потому что они режут как нож. Я был свидетелем подобного случая в 1974 году в одном из колхозов Столбцовского района, когда после поломки лазов, съезжая, электрик руками схватился за опору. Ему порвало рукава телогрейки и порезало руки».*



Фото автора

• Уже более 30 лет Владимир Сенько работает электромонтером

По мнению Владимира Сенько, ничего сложного в технике подъема на лазах нет, и если человек хочет научиться подниматься по столбам, то научится. *«Тяжело в первый раз надеть лазы и попробовать хоть немножко подняться,* – объясняет электромонтер. – *Кто-то пробует шагать, кому-то легко залезть, но трудно спуститься, кому-то наоборот. Практически всю молодежь после училища приходится учить как правильно ставить ноги, как правильно шагать. Они тренируются потихоньку, поднимаясь на пару метров».*

Однако научиться ходить на лазах только полдела. На верху опоры надо уметь правильно выполнять различные работы – делать вязки, правильно натягивать ответвления к жилым домам и при этом не забывать, что ты находишься на девятиметровой высоте.

Электрик, как и сапер, ошибается один раз

По мнению Владимира Сенько, любой электрик должен придерживаться трех обязательных правил: отключи, проверь и заземли. *«Наша профессия связана с электричеством, и поэтому нам следует быть особенно внимательными,* – рассказывает Владимир. – *От электричества нет прививок, оно без запаха, цвета и вкуса. Коллеги говорят, что электрик, как и сапер, ошибается только один раз. Поэтому в целях безопасности приходится часто сверяться со схемами, пользоваться различными приборами и средствами защиты».* Главное, перед началом работ правильно поставить задачу, объяснить исполнителям, где и что отключить, заземлить, указать место выполняемых работ.

Стараемся создавать меньше неудобств

Работа у электромонтажников есть каждый день. В основном она плановая, но случаются и незапланированные ситуации. Часто машины сбивают опоры или из-за ветра ветки деревьев перетирают провода, которые начинают искрить. *«Мы устанавливаем новые опоры, меняем провода и обрезаем ветки вокруг линий электропередачи,* – рассказывает Владимир Сенько. – *На зиму отпускаем провода, чтобы они немного провисали, иначе во время мороза они рвутся».*

Особенно тяжело приходиться бригаде электромонтеров после природных катаклизмов – ураганов, шквалистых ветров. *«После буйства стихии мы работаем вместе с МЧС даже ночью,* – объясняет Владимир Сенько. – *Стараемся как можно скорее восстановить подачу электроэнергии для людей и на предприятия при любых ситуациях. Бывает, уже собираешься домой, а тут вызов – машина сбила столб, и приходится выезжать и срочно менять опору».*

Столбы сейчас устанавливаются кранами, а раньше бригаде монтеров приходилось их поднимать вручную: техники не было. *«При установке столба важно, чтобы все действовали дружно,* – рассказывает Владимир Сенько. – *Если не дай Бог кто-то будет работать вполсилы, «сачканет», то опору уже не удержать, а падает она быстро».* Сейчас столбы устанавливаются вручную только в узких переулках, куда крану не доехать.

А вот население по-разному относится к работе электромонтеров. По словам Владимира Сенько, при выполнении плановых работ всегда найдется кто-то из местных жителей, кто придет поругаться из-за отключенного света. *«Летом люди кричат, что течет холодильник, зимой у них стоят котлы и в доме холодно,* – рассказывает электромонтер. – *Стараемся объяснить, что, если упадет опора, им придется вместо одного дня плановых работ быть без света гораздо дольше».* По словам Владимира, монтеры всегда стараются выполнить свою работу как можно быстрее, чтобы создавалось меньше неудобств для людей.

Сами же люди иногда во время работы электромонтеров не соблюдают требования безопасности, мешая работать и создавая опасные ситуации. *«Когда я только начал работать, примерно в 1979 году, возле моста по улице Тельмана мы производили замену деревянных опор,* – вспоминает Владимир Сенько. – *Обрезали медные тяжелые провода и не заметили, что одна бетонная приставка, к которой привязывалась деревянная опора, сбита. После обрезки проводов эту опору перевернуло, она стала падать. Проезд по улице был перекрыт, стояли запрещающие знаки. И в это время какой-то сумасшедший объехал знаки и проехал в месте проведения работ. Столб упал прямо за проехавшей машиной. Еще чуть-чуть – и произошла бы трагедия».*

Владимир Сенько считает свою профессию важной и с удовольствием выполняет свою работу. *«Работа тяжелая, приходится и в дождь работать, и в снег,* – объясняет он. – *Если ты линию отключил, провода разобрал, то дождь не дождь, ее надо собрать обязательно, чтобы людям подать электричество. Без него в современном мире прожить практически невозможно».*

Руслан РЕВЯКО

Справка «IP»

День энергетика – профессиональный праздник всех работников промышленности, охватывающей выработку, передачу и сбыт потребителям электрической и тепловой энергии. Отмечается ежегодно 22 декабря в Беларуси, России, Армении, Кыргызстане, Казахстане, Украине.

Впервые праздник День энергетика был утвержден Указом Президиума Верховного Совета СССР от 23 мая 1966 года в память о дне принятия Государственного Плана Электрификации России (ГОЭЛРО) на восьмом Всероссийском съезде Советов в 1920 году. С ноября 1988 года День энергетика был перенесен на третье воскресенье декабря, а в последние годы его вновь стали отмечать 22 декабря.

Примечательно, что профессиональный праздник энергетиков приходится на один из самых коротких световых дней в году, когда работа энергетиков наиболее заметна.

Почем символ нового года?

Дракона называют одним из самых могущественных символов китайского годового календаря. И хотя новый 2012-й год под покровительством Дракона наступит только с 23 января, начинать задабривать китайского Змия рекомендуется уже сейчас, заготавливая для друзей и близких подарки с его символикой. Самые дорогие и бюджетные, утилитарные и интимные новогодние подарки и сувениры с символом грядущего 2012 года – Драконом – в Барановичах искала "IP".

Мягкие и пушистые…

Проверенным временем подарком была и остается мягкая игрушка. Такие небольшие игрушки-драконы из Китая сегодня стоят от 20 до 35 тыс. руб. Похожий подарок отечественного производства обойдется от 50 до 60 тыс. От 60 до 280 тыс., в зависимости от размера, стоят музыкальные мягкие игрушки китайского производства. К примеру, небольшой трехглавый музыкальный дракон с симпатичным многоцветным шарфиком обойдется чуть больше 100 тыс. Подобных игрушек белорусского производства нам отыскать не удалось. Зато нашлись мягкие «игрушки-повторяшки» – не менее симпатичные «дракоши» в разных цветовых вариантах (по 79500 руб.). «Повторяшки» записывают и повторяют любую сказанную фразу продолжительностью до 12 секунд. Как утверждает инструкция, одного заряда из трех батареек хватает примерно на 360 записей.

Из наиболее интересных мягких игрушечных драконов отечественного производства, которые «IP» удалось отыскать в городских магазинах, – желтый Дракон-мармеладкин в виде рюкзачка (около 105 тыс. руб.) и Дракон «Влюбленный Валентин» в розовых сердечках (около 55 тыс. руб.), который при необходимости можно подарить и на День святого Валентина. Самые большие мягкие драконы, размером с двухлетнего малыша, обойдутся от 180 до 280 тыс. руб.

Приятная мелочь

При стесненных финансовых обстоятельствах, когда хочется сделать подарок, всегда можно подарить какую-нибудь приятную мелочь. Самыми бюджетными подарками могут быть магнитики или фигурные свечи-драконы (около 15 тыс.), пепельницы, подставки для мобильников и статуэтки (от 20 тыс.), а также керамические аромалампы (от 20 – 35 тыс.) с символичными драконами (все производство – Китай).

От 40 до 60 тыс. обойдется и китайская статуэтка-копилка. Чтобы достать деньги, такие копилки совсем необязательно разбивать: достаточно вынуть заглушку на донышке статуэтки. От 20 до 45 тыс. можно отдать за китайскую керамическую кружку с изображением дракона или календаря на 2012-й год. Кстати, похожая кружка отечественного стеклозавода «Неман» обойдется всего около 10 тыс. руб.



Золотой Дракон и… серебряный

Кто не желает размениваться по мелочам, может прийти за подарками не в сувенирный или игрушечный магазин, а в ювелирную лавку. К сожалению, ни в одном ювелирном магазине в Барановичах «IP» не удалось найти украшений с символом дракона. А вот ювелирных изделий с ящерицами, саламандрами и прочими пресмыкающимися, которые по сути прямые родственники мифического дракона, – в достатке. Мужчины могут выбрать своим дамам белорусские золотые подвески весом в 1,3 – 1,7 г, которые обойдутся около 900 тыс. Итальянская серебряная подвеска весом в 4,3 г будет стоить около 245 тысяч. Золотая брошь в виде саламандры с зелеными циркониевыми глазками весом в 3,5 г стоит чуть больше 2 млн руб.

У женщин, желающих сделать своим мужчинам дорогой подарок, выбор скуднее. Зато у них есть возможность приобрести в подарок серебряную монету с настоящим китайским драконом. Монета из российского серебра 925 пробы весом 4,5 г обойдется в 160 тысяч, 17,3 г – 561 тысячу.







Игорь КОРИН

TOP-5 оригинальных подарков

1. Зеленый чай «Сердце дракона», в состав которого входят также гибискус, лимонная трава, мелисса, алтей, бузина и другие полезные травы и ягоды. 100 г такого чая в оригинальной упаковке с изображением золотого дракона стоит 31 тыс. рублей.

2. Недорогой подарок на любителя – глиняная емкость для сыпучих веществ в виде дракончика от Родошковичского керамического завода по цене около 30 тысяч. В некоторых магазинах такие же емкости продают уже наполненные 100 г чая, из-за чего их стоимость возрастает до 65 – 85 тысяч. Безусловно, дешевле «нафаршировать» дракончика самостоятельно и по своему вкусу.

3. Подарив китайскую силиконовую игрушку с гелем для душа, можно убить сразу двух зайцев: когда гель закончится, игрушка останется. Цена – от 15 до 22 тысяч.

4. Стеклянный дракон производства стеклозавода «Неман» по 90 тысяч может стать оригинальным и относительно недорогим подарком, выгодно отличающимся от серийных китайских статуэток из искусственного камня, которые стоят столько же. Достоинства белорусскому стеклу прибавляет и то, что каждая такая работа выполняется вручную, поэтому дракон дракону рознь.

5. Интимным подарком на тему драконов по праву можно считать мужские трусы отечественных брендов «Марк» и «Світанак», которые продаются в государственных магазинах. Цена – от 26 до 55 тысяч в зависимости от модели. А вот мужчинам, чтобы найти аналогичный подарок своим пассиям, придется изрядно побегать по магазинам.



Лучшие рецепты к

До новогодних праздников осталось уже совсем немного, и чем они ближе – тем больше волнения у хозяек: что приготовить, чем удивить родных и гостей... Подборка рецептов от Intex-press поможет сделать новогодний стол-2012 необычным, оригинальным и вкусным.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Персики, фаршированные куриным филе и сыром

Состав: *1 куриная грудка (250 г), 1 банка консервированных персиков (125 мл), 1 луковица, 150 г твердого сыра, майонез, зелень – по вкусу.*

Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности. Сыр натереть на мелкой терке. Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде до золотистой корочки. Куриное филе нарезать кубиками. Подготовленные ингредиенты заправить майонезом и перемешать. С персиков слить жидкость и выложить их на тарелку. На персики с помощью чайной ложки выложить начинку. Блюдо выстлать листьями салата и переложить туда фаршированные персики. Украсить зеленью.

Закусочный торт с лососем

Состав: *700 г предварительно нарезанного копченого или соленого лосося, 350 г мягкого сливочного сыра, 280 мл сливок, сок половины лимона, 1 ч. л. перца. Для соуса: 100 г сметаны, 1ч. л. горчицы, сок половины лимона, 1 ч. л. коньяка, укроп.*

Форму диаметром 20 см выстлать пищевой пленкой. Лосось порезать на тонкие ломтики длиной около 15 см и выложить на дно формы тонким слоем, начиная с внешнего контура круга, пройдя по всему периметру до центра. Сливочный сыр взбить со сливками, перцем и лимонным соком до гладкой консистенции. Слой лосося намазать сливочным сыром. Около четверти сырной массы выложить на лосось и распределить лопаткой по всей поверхности толщиной около 3 мм.

Поочередно выкладывать слой лосося, слой сырной массы, закончить торт слоем лосося. Обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 1 час. Чтобы вынуть торт из формы, окуните нож в емкость с теплой водой и проведите им внутри формы по внешнему краю. Переверните торт на блюдо. Перед подачей нарежьте его клиньями и подавайте с соусом.

Приготовление соуса: смешать в миске сметану, горчицу и сок лимона, добавить коньяк. Перед подачей добавить в соус мелко нарезаный укроп.

Помидоры «Праздничные»

Состав: *10 помидоров, 300-350 г свежих шампиньонов, 2-3 свежих огурца, 3 яйца, 100 г сыра, 100 г консервированного горошка, луковица, майонез, растительное масло, зелень петрушки, соль – по вкусу.*

У помидоров срезать верхушки, ложкой выбрать мякоть, немного посолить внутри. Края сделать фигурными, надрезав ножом. Яйца отварить, натереть на мелкой терке. Огурцы мелко нарезать или натереть на крупной терке. Шампиньоны и лук мелко нарезать, обжарить на масле. Сыр натереть на мелкой терке. Начинку в помидоры выкладывать слоями: шампиньоны с луком, майонез, огурцы (слегка посолить), майонез, яйца, майонез, сыр. Украсить петрушкой и горошком.

«Вкусные свитки»

Состав: *250 г нежирной ветчины, 2 плавленых сырка, 1 зубчик чеснока, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок укропа, майонез, сыр копченый полосками.*

Плавленый сыр и отварные яйца натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок, майонез и хорошо перемешать. Ветчину порезать тонкими пластами. На край каждого кусочка ветчины положить немного начинки и свернуть свиток. Перевязать свитки полосками копченого сыра (можно заменить зеленым луком). Обмакнуть края свитков в майонез, а затем в мелко порубленный укроп.

Сырные шарики «Сюрприз»

Состав: *250 г твердого сыра, 16-18 шт. зеленых оливок (можно фаршированных), 1 ч. л. майонеза, 3 ст. л. грецких орехов.*

Орехи измельчить. Сыр натереть на мелкой терке, добавить майонез и перемешать. Из сырной массы скатать шарики величиной с маленький грецкий орешек, спрятав в каждый шарик по оливке. Затем плотно скатанные шарики обвалять в орехах. Подавать лучше со шпажками, так удобнее употреблять.

САЛАТЫ



Салат с сельдью «Черный дракон»

Состав: *500 г маслин, 300 г сельди, 150 г оливок, 3 картофелины, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, салатные листья, растительное масло, уксус, майонез.*

Картофель сварить «в мундире». Порезать лук, на несколько минут залить кипятком, воду слить, посолить, добавить немного сахара, растереть, залить смесью воды с уксусом (1:1). Филе сельди мелко нарезать, убрав все кости. Картофель натереть на терке.

На плоское блюдо салат выкладывать слоями в виде дракона: сначала сельдь, потом лук, последним картофель. Полить немного растительным маслом, обмазать майонезом. Из помидора вырезать рот дракона в виде двух прямоугольников. Еще раз выложить три слоя салата: сельдь, лук, картофель, полить маслом. Маслины перекрутить через мясорубку и выложить последним слоем. Глаза дракона сделать из оливок и помидоров, лапы – из помидоров. По всей спинке полоской выложить разрезанные пополам оливки, из салата сделать крылья и усы.

Салат из курицы с шампиньонами

Состав: *400 г курицы (филе), 120 г консервированных ананасов, 100 г шампиньонов, 0,5 ст. майонеза, 1-2 ст. йогурта, 4 ст. л. вина, 30 г горчицы, 2-3 листика салата.*

Куриное филе отварить, порезать на маленькие кубики (можно на узкие полоски). Тщательно промытые шампиньоны, разрезанные на половинки (если крупные – на четыре части), опустить в кипящую воду, по вкусу поперчить и добавить соли. Варить грибы нужно от 20 минут до получаса, пока не станут мягкими. Ананасы процедить и измельчить. На дно широкой тарелки или низких бокалов необходимо постелить листья салата, поверх которых по очереди выкладывать куриное мясо, грибы, а затем ананасы.

Приготовить заправку: смешать майонез, йогурт, вино белое и горчицу. Салат заправить приготовленным соусом, сверху украсить зернышками граната.

Салат «Яркий праздник»

Состав: *2 куриных филе, 1 болгарский перец, 5 помидоров черри, 1 небольшой кочан пекинской капусты, 100 г сыра фетакса, зелень петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец.*

Перец порезать соломкой, пекинскую капусту нашинковать. Добавить помидоры черри, нарезанные на четвертинки, и мелко порезанную зелень. Куриное филе отварить и порезать небольшими кусочками. Поперчить и посолить по вкусу. Заправить оливковым маслом. Выложить в салатницу. Сверху уложить сыр, порезанный кубиками или звездочками.

Салат «Новогодняя сказка»

Состав: *200 г мяса, 50 г сушеных грибов, 3 соленых огурца, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 0,5 банки зеленого горошка, соль, майонез, черный молотый перец, растительное масло.*

Мясо отварить в подсоленной воде, нарезать кубиками, слегка обжарить на растительном масле. Грибы залить холодной водой на 2 часа, затем отварить и нарезать. 2 соленых огурца нарезать кубиками, третий – кружочками. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Картофель, морковь, яйца сварить и нарезать кубиками. Все ингредиенты смешать и заправить солью, перцем и майонезом.

Из кружочков соленого огурца выложить поверх салата циферблат, из двух стрелок зеленого лука сделать стрелки часов.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Свинина с яблоками и ананасами

Состав: *500 г филе свинины, 1-2 средних яблока, 150 г консервированных ананасов (половина банки), горчица, соль, перец – по вкусу.*

Яблоки нарезать небольшими дольками. Свинину хорошенько натереть солью и перцем с двух сторон. Слить сок с ананасов и добавить их к яблокам. Если ананасы кружками – измельчите их на средние кубики.

Сделать в мясе несколько глубоких надрезов с двух сторон и туда вложить по кусочку яблока или ананаса. Выложить свинину на большой кусок фольги и смазать его сверху горчицей. Затем выложить поверх горчицы оставшиеся яблоки и ананасы.

Завернуть мясо в фольге и выложить в форму для выпекания. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 1-1,5 часа.

Картофель с грибами под сметаной и сыром

Ингредиенты на 4 порции: *4 крупные картофелины, 2 крупные луковицы, 500 г грибов, 1 ст. сметаны, 150 г сыра, сливочное масло, соль, перец.*

Форму для запекания смазать сливочным маслом. Выложить в 2 слоя тонкие кружочки картофеля и нарезанный полукольцами репчатый лук. Посолить. Грибы мелко нарезать, обжарить немного на отдельной сковороде, выложить на картофель с луком. Посолить, добавить по вкусу молотый перец. Залить сметаной. Сверху натереть на мелкой терке сыр и поставить форму в разогретую духовку на 40 минут.

Свиные ребрышки с черносливом

Состав: *1 кг свиных ребрышек, 8 шт. чернослива, 2 луковицы, соль, черный молотый перец, прованские травы, винный уксус.*

Чернослив помыть, залить кипятком на 5 минут. Свиные ребра вымыть, нарезать порционно. В мясе возле косточки сделать разрезы, в которые уложить чернослив. Укрепить чернослив, скрепляя разрезы в мясе зубочистками. Мясо посолить, поперчить, посыпать прованскими травами.

Лук порезать полукольцами. Выложить в форму. Обильно полить винным уксусом. На лук выложить ребрышки. Накрыть форму с луком и мясом фольгой. Дать настояться 2 часа и более.

Разогреть духовку до 180 градусов, поставить мясо запекаться на 40-50 минут. Снять фольгу и запекать ребрышки еще минут 10. Главное, мясо не пересушивать и не сильно поджаривать, тогда оно будет очень сочным.

Филе куриное под сырно-яблочной шапкой

Состав: *куриное филе, 1 большое яблоко, 2 ст. л. майонеза, 70-100 г сыра, сливочное масло, сок лимона, соль, черный перец, сушеные травы для птицы, зеленый лук.*

Куриное филе вымыть, удалить пленки и хрящики. Порезать в виде небольших отбивных. Посолить, поперчить, посыпать травами. Яблоко помыть, удалить кожицу и косточки, натереть на крупной терке, обильно полить соком лимона. К яблоку добавить майонез и перемешать. Сыр натереть на крупной терке. Добавить к майонезно-яблочной массе, перемешать. Порционное филе выложить в форму. На каждый кусочек натереть небольшое количество сливочного масла. Сверху на филе выложить смесь из майонеза, сыра и яблока. Мелко нарезать зеленый лук. Каждый кусочек филе посыпать луком. Форму накрыть фольгой. Поставить в духовку при 180 градусах минут на 30-40. Затем снять фольгу и запекать мясо до золотистого цвета еще минут 10.

праздничному столу

Семга, запеченная под белым соусом с креветками

Состав: *700 г семги, сок половинки лимона, соль, белый молотый перец – по вкусу. Для соуса: 500 г очищенных (варено-мороженых) креветок, 150 г сметаны, 300 г плавленого сыра 50%-й жирности, 0,5 ч. л. молотой паприки, зелень укропа и петрушки.*

Разморозить креветки, слить жидкость, обсушить бумажным полотенцем. Семгу промыть водой, счистить чешую, снова промыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать порционными кусочками. Посолить, поперчить. Выложить в форму для запекания, полить соком лимона, оставить настаиваться 20-30 минут.

Приготовить соус. В кастрюльку выложить сметану и порезанный кубиками плавленый сыр. Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая, дать расплавиться сыру в сметане. Добавить паприку, перемешать. Затем – креветки, перемешать, варить 1-2 минуты. Положить в соус мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, перемешать, снять с огня. Дать остыть. Затем залить соусом семгу. Поставить в духовку при 200⁰ на 20-30 минут.

ПИРОГИ, ТОРТЫ, ПЕЧЕНЬЕ



Торт «Ягоды на снегу»

Для бисквитного теста: *6 яиц, 4 ст. л. горячей воды, 180 г сахара, соль, 150 г муки, 50 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя. Для начинки: 750 г ягодного ассорти (замороженные или свежие), 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. муки, 750 г сливок.*

Яичные желтки отделить от белков, смешать с горячей водой и 1/3 сахара и взбить миксером до образования густой пены. Белки с солью взбить в густую пену. Продолжать взбивать, постепенно добавляя оставшийся сахар, а затем осторожно выложить на желтковый крем. Муку, крахмал и разрыхлитель смешать и просеять над взбитым белком. Перемешать венчиком.

Нагреть духовку до 200⁰. Форму для выпечки смазать маслом. Выложить в нее тесто для бисквита, разровнять его и выпекать в духовке на нижнем уровне около 35 минут. Готовый бисквит осторожно извлечь из формы и остудить. Остывший бисквит разрезать острым ножом по горизонтали на три коржа одинаковой толщины. Свежемороженое ягодное ассорти разморозить при комнатной температуре. Свежие фрукты помыть, очистить и высушить или насухо вытереть. Крупные ягоды аккуратно разрезать на небольшие кусочки. Смешать ванильный сахар, сахарную пудру и 1 ст. ложку муки. Полученную смесь тонкой струйкой всыпать во взбиваемые сливки. Несколько особенно красивых ягод оставить для украшения торта, а остальные смешать с 1/2 сливок. Этой массой смазать 2 коржа и положить один на другой. Накрыть сверху третьим коржом и поставить в холодильник на 1 час. Наполнить кулинарный шприц 1/3 взбитых сливок. Остатком сливок равномерно обмазать торт, с помощью шприца украсить розочками из сливок и ягодами.

Торт «Крокембуш»

Для теста: *450 мл воды, 200 г сливочного масла, 200 г муки, 5-6 яиц. Для масляного крема: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока. Для заварного крема: 350 мл молока, 30 г крахмала, 65 г сахара, 75 г сливочного масла, 200 мл сливок (30%), 1 пакетик ванильного сахара. Для украшения: 200 г белого шоколада, сахарная пудра.*

Воду вскипятить, добавить масло, держать на маленьком огне до полного растворения масла. Как только вода закипит, всыпать всю муку и ложкой хорошо размешать, чтобы не образовалось комков. Затем убавить огонь и полученную массу мешать до тех пор, пока она не загустеет и не образуется тестяной шар (тесто не должно прилипать к стенкам кастрюли). Снять кастрюлю с тестом с огня. Яйца вбивать по одному (предварительно их лучше слегка взбить). В конечном итоге должна получиться однородная блестящая масса.

Маленькой ложечкой выложить тесто на смазанные маслом противни, оставляя между кружочками интервал не менее 3 см (готовые булочки увеличатся в размере в 2-3 раза). Должно получиться около 55 кружочков диаметром 2 см. Выпекать при 200⁰ примерно 25 минут, чтобы булочки стали золотистыми и высокими. Готовые булочки выложить и дать остыть. Приготовить масляный крем: сливочное масло взбить до эластичной массы, после чего тонкой струйкой порционно влить сгущенку. Готовый крем должен получиться густым. Для заварного крема молоко поставить на маленький огонь, всыпать часть сахара. В 3-4 ложках молока растворить крахмал и аккуратно влить, помешивая, эту смесь в кипящее молоко. Быстро перемешать, чтобы не образовалось комочков. Снять кастрюлю с огня. Масло растереть добела с оставшимся сахаром, ванильным порошком, затем добавить в остывшую молочно-крахмальную смесь. Сливки взбить и добавить порционно в остывший крем. В каждой булочке сделать небольшой разрез и наполнить ложкой кремом (то одним, то другим). На водяной бане растопить белый шоколад. Если вы готовите один большой торт, то надо вырезать из плотной бумаги конус желаемой высоты. Внутреннюю поверхность конуса выложить фольгой. Затем, обмакнув каждую булочку в шоколад, укладывать плотными горизонтальными слоями, причем следите, чтобы булочки прилегали друг к другу как можно плотнее. На ночь конус убрать в холодильник. Из этого количества булочек можно приготовить два небольших торта: для этого достаточно уложить булочки горкой, скрепляя между собой белым шоколадом. Готовый торт осторожно извлечь из конуса, затем снять фольгу. Сверху украсить растопленным белым шоколадом и сахарной пудрой.

Новогодний рулет

Для бисквита: *125 г сахара, 4 яйца, 130 г муки. Для сиропа: 20 мл воды, 75 г сахара, 3 ст. л. ликера. Для крема: 20 г жирных сливок, 100 г густого варенья, фрукты или ягоды.*

Взбить добела желтки с сахаром, добавить муку. Отдельно взбить белки в густую пену, все аккуратно смешать. Тесто выложить на квадратный лист, хорошо смазанный маслом, испечь в духовке при 180° около 10 минут, остудить. Разогреть воду с сахаром, выключить огонь и добавить ликер. Взбить холодные сливки, добавить варенье. Теплым сиропом смазать бисквит (теплый сироп не даст бисквиту сломаться), выложить ягоды и сливочную массу, отложить на 3 минуты и осторожно скатать рулет. Поставить в холодильник. Перед подачей рулета на стол посыпать его сахарной пудрой и украсить ягодами.

Печенье «Новогоднее»

Состав: *300 г муки, 250 г мягкого сливочного масла, 125 г сахара, 2 вареных желтка, 2 сырых желтка, белок.*

Вареные желтки хорошо растереть. Добавить сырые желтки, сахар и взбить. Поочередно добавляя масло и муку, вымесить тесто. Поставить в холодильник на несколько часов.

Раскатать тесто в колбаски толщиной примерно 5 мм. Нарезать кусочками длиной 10 см и сформировать круглые веночки. Окунуть их в белок, затем в сахар. Выпекать при 180⁰ 10 минут.

ДЕСЕРТЫ



Груши с творожным кремом

Состав: *3 груши, 3 ст. л. меда, 200 г творога, грецкие орехи.*

Творог с медом взбить в блендере 3 минуты или хорошенько размять ложкой. Груши помыть, разрезать вдоль и удалить сердцевину с небольшим количеством мякоти. В отверстие в груше влить творожную смесь (можно полить саму грушу) и посыпать мелко порубленными грецкими орехами.

Чернослив в шоколаде

Состав: *чернослив без косточек, грецкие орехи, горячий шоколад (или молоко сгущенное).*

Чернослив замочить на 2 часа. Затем начинить каждую сливу половинкой грецкого ореха. Выложить на тарелку. Залить горячим шоколадом или сгущенным молоком.

Десерт «Бланманже»

Состав: *200 г сметаны, 4 ст. л. сахара, 200 г распущенного желатина, 3 апельсина, 100 г грецких орехов.*

Апельсины разрезать пополам, мякоть осторожно вынуть из кожуры так, чтобы осталась кожура-формочка. Сметану взбить с сахаром миксером, добавить желатин, мелко порезанные апельсины и порубленые грецкие орехи. Тщательно перемешать. Выложить в формочки (из кожуры апельсинов) и поставить в холодильник до застывания.

Конфеты из кураги, изюма и орехов

Состав: *150 г кураги, 150 г изюма, 100 г грецкого ореха, 40 г кокосовой стружки.*

Основное время в приготовлении конфеток занимает подготовка изюма и кураги. Их необходимо залить кипятком и хорошо промыть. Потом подсушить (отбросить на дуршлаг, потом минут через 15 выложить на салфетку, чтобы впиталась вода).

Поместить подготовленные курагу, изюм и орех в блендер и измельчить (или можно все перекрутить на мясорубке). Полученную массу ложкой выложить в тарелку с кокосовой стружкой и руками сформировать шарики. Кокосовую стружку можно смешать с сахарной пудрой.

НАПИТКИ

Грушево-шоколадный рай

Состав: *2 спелые груши, 1 ст. молока, 100 г шоколадного мороженого, 1 ст. л. какао.*

Груши освободить от кожицы и серцевины, порезать на мелкие кусочки. В блендер поместить кусочки груш, мороженое и влить молоко. Хорошо взбить. Добавить какао и снова хорошо взбить. Разлить по бокалам.

«Хот-Тодди»

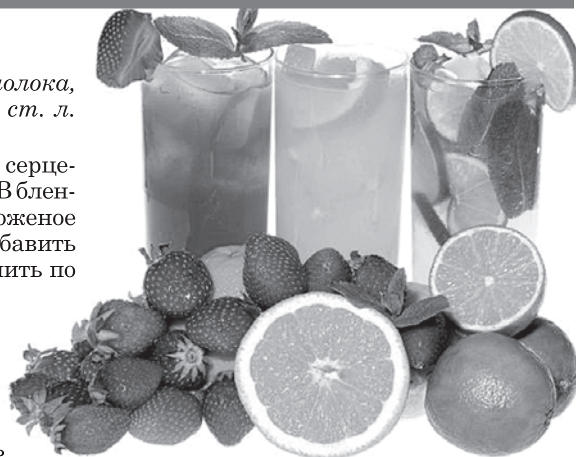
Состав: *50 мл виски, горячая вода, 1 ч. л. сахара, четвертинка лимона.*

В подогретое виски добавить кипяток, сахар, выжать четвертинку лимона и опустить лимонную дольку.

Апельсиново-персиковый коктейль

Состав: *апельсин, 2 персика, 200 мл натурального йогурта, кубики льда, сахар по вкусу.*

Апельсины очистить от кожуры, разобрать на дольки и очистить от пленок. Персики (свежие или консервированные) нарезать небольшими кусочками. В блендере взбить фрукты с сахаром и йогуртом. Перелить в кувшин, добавить лед и хорошо размешать. Разлить по бокалам, сразу же подать к столу.



Коблер с шампанским

Шампанское влить в бокал с измельченными фруктами и ягодами, туда же добавить немного вишневого ликера, две чайные ложки коньяка и столько же лимонного сока.

Коктейль «Айс-кофе»

Состав: *100 г (2 шарика) мороженого, 50 г черного крепкого кофе, 50 г молока, 15 г сливок.*

Охлажденный кофе, молоко, сливки и один шарик мороженого взбить блендером. Перелить в стакан. Добавить второй шарик мороженого и оформить взбитыми сливками.

Подготовила Наталья СЕМЕНОВИЧ

Как украсить новогодний стол-2012

Чтобы новогодний стол пришелся по душе Дракону, важно не упустить некоторые мелочи.
На праздничном столе обязательно должны быть золотистые или серебристые свечи, ведь огонь является самым важным атрибутом в год Дракона. Скатерть может быть золотистой, желтой, зеленой либо синей. Эта же цветовая гамма распространяется на посуду с салфетками. Так как Дракон водяной и символикой 2012 года является вода, в центре стола можно поставить вазу с еловыми ветками или цветами. На столе можно также расставить элементы декора морской тематики или статуэтку дракона.



Паштоўка на Раство Хрыстова

Свет робіцца ўсё больш хуткім і віртуальным. Здаецца, быццам мабільныя тэлефоны, электронная пошта, скайп ды сацыяльныя сеткі ўсё мацней набліжаюць нас адзін да аднаго. Але ж выцягнуўшы з паштовай скрыні сапраўдную калядную паштоўку, дасланую здалёк тваім знаёмым, раптам разумееш усю бяздушнасць віртуальнага свету.

Лічыцца, што звычай дасылаць родным і знаёмым калядныя паштоўкі ўзнік у Шатландыі.

У 1840 годзе мастак Джон Хорслі на замову сэра Генры Коўла намаляваў малюнак, на якім былі паказаны тры пакаленні яго сям'і. Пасярэдзіне выявы за калядным сталом сядзеў сам сэр Генры Коўл з келіхамі віна, абапал былі змешчаны малюнкі, якія адлюстроўвалі, як Коўлы ахвяравалі жабракам ежу і вопратку. На паштоўцы быў змешчаны надпіс: «Вясёлага Раства і шчаслівага Новага года!»

Гэты малюнак некалькі год выстаўляўся на паказ усім гасцям і карыстаўся вялікай папулярнасцю. Таму ў 1843 годзе Коўл замовіў друк тысячы паштовак з гэтай выявай. Адну паштоўку Коўл даслаў сваёй бабулі, а рэшту прадаў. На сённяшні дзень вядома толькі 12 захаваўшыхся асобнікаў першай каляднай паштоўкі. Напрыканцы лютага 2001 года на аўкцыёне ў графстве Уілтшыр у Вялікабрытаніі адзін асобнік той паштоўкі быў прададзены за 22 тыс. фунтаў стэрлінгаў.

У 1860-х гадах калядныя паштоўкі сталі карыстацца шалёным поспехам. У 1862 годзе вялікім накладам былі надрукаваны першыя серыі паштовак да свята Божага нараджэння. Іх імгненна раскупілі. Пазней паштоўкі сталі друкавацца ў вялізных маштабах. Іх упрыгожвалі пазалотай, сухімі кветкамі, пацеркамі і араматызатарамі.

У Расіі першыя калядныя паштоўкі ўбачылі свет толькі ў 1898 годзе. Іх выпусціў у дабрачынных мэтах Пецярбургскі апякунскі камітэт для атрымання дадатковых сродкаў на патрэбы сясцёр міласэрнасці. Паштоўкі змяшчалі 10 рэпрадукцый карцін знакамітых мастакоў на зімовыя тэмы. Ніякіх надпісаў на картках не было – іх павінны былі падпісваць самі людзі. Пасля Кастрычніцкай рэвалюцыі калядныя паштоўкі ў СССР зніклі больш чым на 70 год. Замест свята Божага Нараджэння савецкія людзі віншавалі адзін аднаго з Новым годам.

Руслан РАВЯКА

Дзякуем за дапамогу ў падрыхтоўцы матэрыяла філакартысту Мікалаю Малаткову.



Призы вручают чемпионы

Семь золотых, восемь серебряных и семь бронзовых наград завоевали юные барановичские самбисты из команд СДЮШОР единоборств и велоспорта, ФСО «Динамо» и ДЮСШ при профкоме БПХО на X юбилейном республиканском турнире на призы чемпиона Европы и многократного призера мировых форумов, мастера спорта международного класса Юрия Сенажатского, прошедшем 10 декабря в Любани.



Фото автора

• Вадим Васинкевич (справа) финальный поединок закончил досрочной победой

Еще перед соревнованиями организаторы выставили для обозрения обилие призов, за которые предстояло бороться юным самбистам. За первое место спортсмен получал кубок, золотую медаль, куртку самбо и шорты. Серебряный медалист – настенные часы, а два бронзовых призера еще и дефицитные ныне борцовки!

Основная борьба развернулась между юными самбистами столицы, спортсменами из Жодино и Барановичей. Накануне любанских соревнований барановичские самбисты провели свои отборочные соревнования, что придало им силы и уверенности.

Среди самбистов 1999-2000 годов рождения золотые награды у Евгения Кузьмича и Вадима Васинкевича (оба СДЮШОР), Александра Панасени и Романа Михайловского (оба ДЮСШ БПХО), серебряные у Владислава Тарлюка (СДЮШОР), Ильи Власова («Динамо»), Виктора Лукьянчика (ДЮСШ БПХО), бронзовые у Романа Юрутя (СДЮШОР), Валентина Сиденко, Владимира Ананьева (оба «Динамо»).

Успешно выступили и юноши 1997-1998 годов рождения. Победителями стали Ян Савин (СДЮШОР), Александр Цыганков («Динамо»), Алексей Ажель (ДЮСШ БПХО), серебряные награды у Николая Зайбака (СДЮШОР), Алексея Довгера, Даниила Лосева, Никиты Еременко, Ильи Мицкевича (все ДЮСШ БПХО), бронзовые у Леонида Жилы (СДЮШОР), Александра Лебедя и Максима Каптыша (оба «Динамо»), Николая Драчана (ДЮСШ БПХО). Приз от двукратной чемпионки мира и Европы Екатерины Прокопенко достался самому юному самбисту восьмилетнему Виктору Лукьянчику из ДЮСШ БПХО.

Анзор КОДАКАНОВ

Памяти прославленного полководца

Волейболисты березовской «Изоляции» завоевали главный приз традиционного турнира Кубка федерации волейбола г. Барановичи на призы памяти четырежды Героя Советского Союза маршала Г.К. Жукова среди мужских команд, который прошел в спортивном зале ДДТ 15–18 декабря.

Кроме восьми команд Барановичского региона, в турнире приняли участие волейболисты из Березы и сборная Военной академии Вооруженных Сил РБ. Десять команд, участвующих в турнире, были разделены на две подгруппы, игры в которых проходили по круговой системе.

Уже в первый день будущие победители – команда «Изоляция» из Березы, укомплектованная в основном опытными игроками из областного центра, уступила команде Барановичского государственного университета – 0:2. Студенты без труда добились побед с таким же счетом над дружинами ЗОТК, станкостроительного завода и Локомотивного депо. А березовские волейболисты весьма оригинально отреагировали на свое поражение в стартовом матче. Из Бреста срочно были вызваны еще несколько сильных игроков, возглавил которых опытный связующий, некогда выступавший за команду мастеров «Западный Буг». В результате «Изоляция», легко победив в остальных трех предварительных матчах, вышла из подгруппы в полуфинал вторым номером.

Во второй подгруппе команда НОД-2, со счетом 2:0 последовательно победив команды ЖБК, Военной академии РБ, авиаремонтного завода и птицефабрики «Дружба», в полуфинал вышла первым номером. Вторыми в этой подгруппе стали слушатели Военной академии.

В воскресенье, 18 декабря, в первом полуфинале студенты БарГУ без труда разобрались с командой Военной академии – 2:0 (25:16, 25:18). А в другой полуфинальной игре березовской «Изоляции» пришлось изрядно напрячься, чтобы в первой партии сломить сопротивление команды НОД-2 – 26:24. Правда, расстроенные железнодорожники проиграли и вторую партию – 20:25.

Да и в игре за третье место, победив в первой партии 25:21, команда НОД-2 неожиданно на балансе уступила в двух последующих сетах 25:27 и 13:15 дружине Военной академии и осталась в итоговом протоколе только четвертой.

В финальном поединке сошлись студенты БарГУ и березовская «Изоляция».

Первая партия финала проходила в напряженной, но равной борьбе. При счете 22:20 в пользу барановичских студентов, казалось, наши спортсмены смогут довести первую партию до победы. Однако серия ошибок барановичских волейболистов в концовке сета позволила соперникам не только сравнять счет, но и вырвать победу – 25:23. О напряжении на площадке во второй партии говорит счет, который девять раз по ходу игры был равным. Но со счета 19:19 опытные игроки «Изоляции» начинают совершать значительно меньше собственных ошибок и находят в себе силы выиграть и эту партию 25:22, и финал в целом – 2:0.

Торжественно прошло закрытие турнира. Под звуки духового оркестра на площадку вышли команды-призеры. Командующий войсками ЗОТК генерал-майор Дмитрий Похмелкин, директор городского спортивного клуба профсоюзов Станислав Никитин, главный специалист отдела ФКСиТ горисполкома Руслан Зубик, ветеран барановичского волейбола Андрей Русак вручили капитанам команд-призеров кубки и грамоты. Награды получили и лучшие игроки по амплуа. Лучшим игроком назван студент БарГУ Сергей Яковчук, пасующим его товарищ по команде Денис Николаевич, защитником игрок команды «Изоляция» Алексей Семенчук. Приз лучшего нападающего у Дмитрия Блюяна из Березы, а самого юного игрока – у 17-летнего студента БарГУ Александра Рачковича.

Анзор КОДАКАНОВ

Разгром по-локомотивски

Феерической победой «Локомотива» со счетом 17:6 завершился матч десятого тура чемпионата Беларуси по мини-футболу в первой лиге с борисовским «Горизонтом-ЦТДМ».

Воскресная игра в родных стенах с заведомо более слабым во всех отношениях противником поначалу складывалась ни шатко ни валко. Железнодорожники хотя и переигрывали соперника, в составе которого выступали футболисты юношеского, а то и подросткового возраста, но реализовать созданные множественные моменты не получалось. Не случайно после первого тайма счет был 3:1 в нашу пользу. Зато с началом вторых двадцати минут, после антрактового внушения, сделанного нашим игрокам их тренером Владимиром Янковским, голы посыпались. Четыре раза забил Павел Михальцов, по три раза отличились Андрей Сладинский и Евгений Макарей. Вклад остальных футболистов оказался менее весомым. Лишь в конце встречи, когда у хозяев произошла рокировка вратарей (вместо Юрия Тихоновича вышел Сергей Гайков), «Локомотив» пропустил пять мячей. После этой победы наша дружина продолжила укреплять свои турнирные показатели.

Дмитрий КУЗНЕЦОВ

P.S. 24 декабря железнодорожники сыграют дома с «Новой жизнью» из Несвижского района. Начало в 13.00.

Успех обеспечили текстильщики

Сборная нашего города, всего на два очка опередив команду областного центра, стала первой в соревнованиях первенства Брестской области по дзюдо среди юношей 1997-1998 г.р., прошедших 16 декабря в новом спортивном комплексе СДЮШОР «Пуща» города Каменца.

Сборная барановичских дзюдоистов набрала 45 очков, брестчане – 43 очка, а третьи призеры соревнований – юные дзюдоисты Кобрина – довольствовались только 13 очками.

В категории до 50 кг победил учащийся ДЮСШ при профкоме БПХО Роман Столяр. Финальный поединок барановичан до 55 кг между воспитанником СДЮШОР Ильей Шавко и Алексеем Довгером (БПХО) закончился без оцененных действий, но, по мнению судей, сильнейшим признан учащийся СДЮШОР. В весе до 66 кг в финале также встретились барановичские борцы Александр Круглик (БПХО) и победитель республиканской спартакиады школьников учащийся СДЮШОР Олег Нагорный. В этой схватке представителей ДЮСШ текстильщиков взял реванш за поражение своего товарища по команде в предыдущем финале. Не нашлось соперников свыше 100 кг учащемуся этой же школы Николаю Драчану. Третьими призерами соревнований стали барановичские борцы Илья Мицкевич (БПХО) и динамовец Александр Лебедь (оба 66 кг), Алексей Ажель (БПХО) и Илья Чеботарь (СДЮШОР) в весе до 73 кг.

Анзор КОДАКАНОВ

В тройке только юноши

Третье место в республиканской спартакиаде среди ДЮСШ заняли барановичские юноши в акробатических прыжках.

Соревнования прошли на дорожках Республиканского центра физической подготовки учащейся молодежи 9–10 декабря. В командном первенстве барановичская команда в составе учащихся СДЮШОР-3 Эдгара Вичиса, Кирилла Шведа, Глеба Шукайло и Ильи Шадура вышли в финал лидерами, причем Эдгар шел первым среди всех своих конкурентов. Но для завоевания первого места в финале нашим юным акробатам не хватило опыта, и они переместились на третье место. Третьим на пьедестале остался и Эдгар Вичис. Но, похоже, тренеры сборной страны, надеясь на нашего спортсмена, включили Эдгара Вичиса в состав своей команды для подготовки к чемпионату Европы, который пройдет в апреле в Санкт-Петербурге.

Неудачно выступили наши девушки. Только Анна Смоляр смогла пробиться в финал, но в тройку призеров она не попала.

Анзор КОДАКАНОВ

Творим праздник

Новогодние украшения, сделанные своими руками, наделены особой силой человеческого тепла, при этом сотворить эти простые, милые и незабываемые мелочи можно самостоятельно. Нужно лишь немного фантазии, и это произведение искусства займет почетное место среди прочих украшений!

Снежная ваза



Для создания этой вещицы потребуются любые красивые бутылки разных размеров (в нашем случае это винные бутылки), акриловая краска, клей ПВА, крупная соль или крошка пенопласта.

Первым делом покрываем бутылки белой акриловой краской. Даем им хорошенько высохнуть. Затем покрываем клеем ПВА и обваливаем в крупной белой соли или крошке белого пенопласта. Снежные стильные вазы готовы.

Поставьте в них веточки, украшенные мишурой, шариками.



Рождественский носок для подарков

Для изготовления рождественского носка понадобятся: кусочек флиса 40 на 40 см, кусочек любой ткани для манжетки 15 на 20 см, кусочек ленточки для петельки.

Для того чтобы сделать выкройку, берем любой носок. Прикладываем его к ткани и обводим мелом на расстоянии 1,5–2 см от носка. Сильно увеличенное изделие тоже будет смотреться отлично, правда, напомнит уже больше рождественский сапожок. Вырезаем деталь рождественского носка. Прикладываем ее к оставшемуся кусочку ткани лицом к лицу и выкраиваем вторую часть. Сложенные детали сшиваем. Дополнительная обработка срезов не требуется, так как флис не осыпается. Выворачиваем изделие на лицевую сторону.

Приступаем к манжетке. Раскраиваем прямоугольник. Его длина равна обхвату носка вверху, плюс 2 см на шов. А ширина произвольная, но не меньше 7 см. Прямоугольник складываем пополам, шов стачиваем, разутюживаем. Надеваем получившееся кольцо на носок и пришиваем. Отворачиваем получившуюся манжетку вверх, загибаем и пришиваем второй ее край внутри сапожка. Украшаем носок золотой ленточкой, пришив бантик из нее (можно украсить также пайетками, аппликацией и т.д.), и не забываем пришить петельку, за которую будем вешать новогодний носок.



Елка из гофробумаги

Для изготовления необходимы: гофробумага, лист белой бумаги, нитка, иголка, клей, украшения.

Делаем из белой бумаги конус – каркас для нашей елочки. Из гофробумаги нарезаем полоски шириной 3-4 см и собираем их на нитку. Затем приклеиваем собранную ленту к конусу по спирали, начиная снизу и заканчивая верхушкой. Елка готова. Теперь нужно ее украсить. Приклеиваем на «воланчики» украшения – бусинки, пайетки. Верхушку украшаем бусинкой и бантиком из ленточки.

«Вечнозеленые» свечи



Понадобятся: пара высоких свечей, пара глубоких прозрачных бокалов, веточки туи, клей.

Бокалы – вымоем и насухо их вытрем. Выложим на бумаге веточки туи. Лучше использовать прозрачный клей-спрей. Его удобно распылить даже на самые маленькие веточки туи.

Через несколько минут, после того как клей только начал схватываться, приклеиваем веточки к наружным стенкам бокала. Лишние веточки обрезаем. Под воздействием тепла от свечей от веточек туи будет исходить нежный аромат смолы.

Подготовила Наталья СЕМЕНОВИЧ

Лунный календарь с 21 по 27 декабря

21 декабря. Благоприятное время для подкормок комнатных цветов, зелени на подоконниках и в теплицах.

22 декабря. Рекомендуются рыхление почвы, внесение удобрений и борьба с надземными вредителями.

23 декабря. Осмотрите кору деревьев на предмет наличия вредителей и установите ловушку для грызунов, чтобы защитить стволы.

24 декабря. День неблагоприятен для посевов и пересадок. Загляните в погреб, осмотрите оставленные на хранение овощи и фрукты.

25 декабря. Хорошее время для проверки хранящегося урожая и выкопанных на зиму луковиц цветов. Можно сажать луковичные на выгонку.

26 декабря. Рекомендуются посадки на семена. Займитесь рыхлением почвы и борьбой с почвенными вредителями.

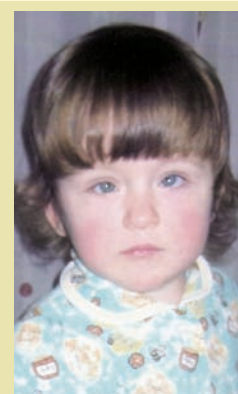
27 декабря. Посевы и пересадки растений отложите на более благоприятное время.

Число	День	Знаки зодиака	Время восхода	Время захода	Фазы Луны	Лунный день
21	Ср	Скорпион	4:20	13:05	4-я четв. (убывающая Луна)	26
22	Чт	Стрелец	5:43	13:45	4-я четв. (убывающая Луна)	27
23	Пт	Стрелец	6:57	14:37	4-я четв. (убывающая Луна)	28
24	Сб	Козерог	7:58	15:43	Новолуние	29//1
25	Вс	Козерог	8:45	16:57	1-я четв. (растущая Луна)	2
26	Пн	Водолей	9:21	18:16	1-я четв. (растущая Луна)	3
27	Вт	Водолей	9:48	19:34	1-я четв. (растущая Луна)	4





Артем Антонов. 20 декабря исполнился 1 год



Милана Сегень. 20 декабря исполнилось 2 года



Настя Яцута. 26 декабря исполняется 5 лет



Арина Лесниченко. 27 декабря исполняется 2 года

Высылайте фотографию будущего именинника не позже чем за две недели до праздника. В письме разборчиво напишите его имя, фамилию, день и месяц рождения. Вложите в свое письмо чистый конверт с маркой и со своим обратным адресом.



Из сумки почтальона

Здравствуйте, дорогая редакция Intex-press!

Меня зовут Диана, мне 14 лет. 20 декабря у моей любимой бабушки Ани день рождения, и я хочу, чтобы вы напечатали мое стихотворение, посвященное ей.

Бабушка Аня

У меня есть любимая бабушка,
А зовут ее ласково – Аннушка!
Она всегда всех красивей,
Она всегда всех молодей,
Она всегда добрая, ласковая и скромная.
Она совет мне мудрый даст,
Она идею мне подаст.
Я ее очень сильно люблю
И поцелуй свой воздушный дарю!

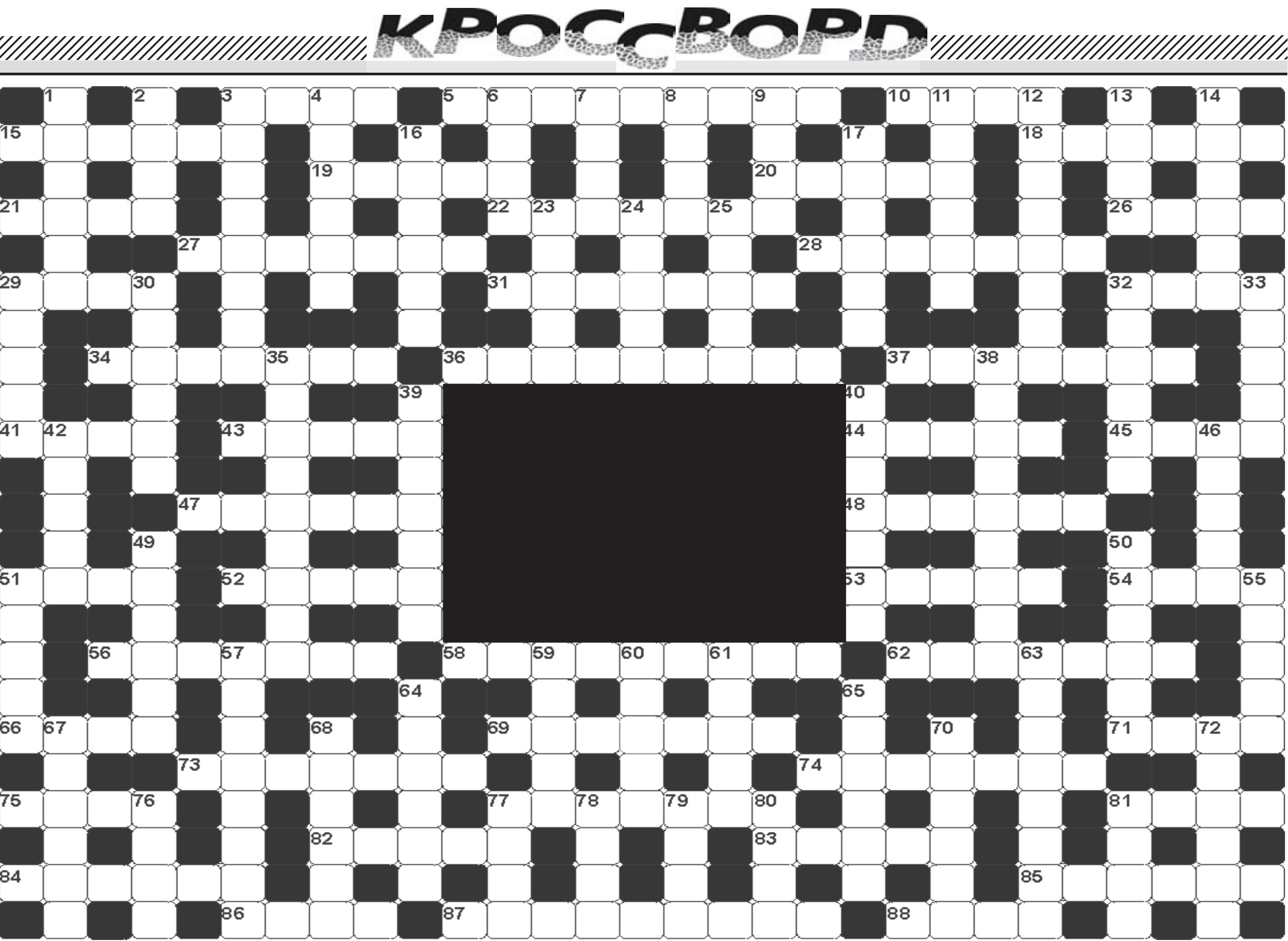
Диана Косякина

Уважаемые читатели!

Расскажите нам о своих секретах в выращивании садовых и огородных культур, поделитесь рецептами любимых заготовок на зиму.

Ждем ваших писем по адресу: ул. Брестская, 224 А-4, г. Барановичи, 225406 с пометкой «Сад-огород» или на электронный адрес Nataliya@intex-press.by.

КРОССВОРД



По горизонтали:
3. Искрящаяся шуба на елке. 5. Новогодние "змейки". 10. Сибирское ореховое дерево. 15. Накладные локоны. 18. Забавный кинобеспорядок. 19. Раб азарта. 20. Старинный стиль. 21. Парадный костюм пингвина. 22. Родина Умки. 26. Застольный прейскурант. 27. Самоварная цена для Цокотухи. 28. Записная книжка. 29. Музыка Луи Армстронга. 31. Пиджак к бабочке. 32. Любитель зимнего купания. 34. Волшебное стекло для гаданий. 36. Пещерная сосулька. 37. Когда часы двенадцать бьют. 41. Ветер Снежной королевы. 43. Зонтики в опохмеляторе. 44. Забота, попечение. 45. Приправа к заливному. 47. Мясо с пылу с жару. 48. Колхозник-предприниматель. 51. Царский насест. 52. Фишки в боулинге. 53. Месиво для пирога. 54. Кушак Деда Мороза. 56. Хижина в три этажа. 58. Монитор курантов. 62. Чистильщик стекла авто. 66. Воплощение артиста. 69. Капель из носа. 71. Новогодняя застольная речь. 73. Анжелика – предводительница ангелов. 74. И от бабушки ушел, и от дедушки... 75. Пряность к водочке. 77. Контрастный душ для иммунитета. 81. Бульон для окрошки. 82. Зеленоглазый новогодний транспорт. 83. Потенциальная идея. 84. Князь-комар. 85. Листочек елочки. 86. "Камин" в каморке папы Карло. 87. Расписание на год. 88. Луч света в темном море.

По вертикали:
1. Количество выпитого на новогодние праздники. 2. Духовник Солохи. 3. Почтальон Деда Мороза. 4. Жених мертвой царевны. 6. Рождественское дерево. 7. Похититель Цокотухи. 8. Кормилец волка. 9. Серьезное занятие для малышей. 11. Зеленая гостья из лесу. 12. Место проведения корпоратива. 13. Французское обаяние. 14. Дополнение к отбивной. 16. Хозяин 2012 года. 17. Мастерская по пошиву новогодних костюмов. 23. Приталенный стакан. 24. Карета для Золушки. 25. Веревка для перетягивания. 29. Мебель-книжка. 30. Верхушка кремлевской елки. 32. Злая опекунша Золушки. 33. Пуля на крупного зверя для охотничьего ружья. 35. Заплечный рояль. 38. Вкусняшка для гурмана. 39. Прожорливость, приходящая во время еды. 40. Сладкое украшение для елки. 42. Рыба для заливного. 46. Повелитель говорящей щуки. 49. Пора после детства. 50. Бег на короткие дистанции. 51. Образцовый пловец ко дну. 55. Медицинский алкоголь. 57. Нарушитель порядка в театре Карабаса Барабаса. 59. Крылатое высказывание. 60. Латиноамериканский быстрый танец. 61. Лавка, торгующая шампанским в Новый год. 63. Балда для попа. 64. Шумное сопровождение Нового года. 65. Антипод альтруиста. 67. Сказочная зажигалка. 68. Соль в солонке на столе. 70. Кусочек мандарина. 72. Народная фантастика. 76. Яблочное "шампанское". 77. Время царствования Снежной королевы. 78. Бодрящий утренний напиток. 79. Английский аристократ. 80. Любовный стрелец. 81. Жених Дюймовочки в бархатной шубе.

Ответы на кроссворд, опубликованный в № 50

По горизонтали:
3. Дама. 5. Иммунитет. 10. Врун. 15. Какаду. 18. Август. 19. Ковер. 20. Досуг. 21. Обет. 22. Складка. 26. Толь. 27. Кипяток. 28. Вестерн. 29. Крюк. 31. Шпатель. 32. Грач. 34. Аритмия. 36. Тельняшка. 37. Домкрат. 41. Кран. 43. Отбор. 44. Арена. 45. Духи. 47. Филиал. 48. Офсайд. 51. Фара. 52. Мумия. 53. Касса. 54. Фетр. 56. Энергия. 58. Мешковина. 62. Джемпер. 66. Швея. 69. Эполеты. 71. Тент. 73. Носилки. 74. Колбаса. 75. Хлев. 77. Мастика. 81. Такт. 82. Самбо. 83. Завод. 84. Газета. 85. Дурман. 86. Жест. 87. Гигрометр. 88. Мята.

По вертикали:
1. Тамбур. 2. Бант. 3. Дубликат. 4. Макияж. 6. Морс. 7. Узел. 8. Ирод. 9. Езда. 11. Регата. 12. Напарник. 13. Жгут. 14. Ссылка. 16. Европа. 17. Асбест. 23. Купол. 24. Алтын. 25. Кулеш. 29. Кубик. 30. Корона. 32. Гланды. 33. Четки. 35. Металлург. 38. Монпансье. 39. Трельяж. 40. Махорка. 42. Решка. 46. Халат. 49. Парная. 50. Аффект. 51. Финиш. 55. Робот. 57. Репортаж. 59. Шапка. 60. Омлет. 61. Исток. 63. Мансарда. 64. Эскимо. 65. Плотва. 67. Вулкан. 68. Миссис. 70. Обедня. 72. Нектар. 76. Вред. 77. Мощи. 78. Спор. 79. Изюм. 80. Азот. 81. Тире.

ПРОГНОЗ ДЛЯ ЗНАКОВ ЗОДИАКА на 26.12.2011 г. – 01.01.2012 г.

ОВЕН (21.03-20.04). Постарайтесь вести себя поскромнее. Работа может отнять достаточно много времени. Не забывайте о своем доме: наведение порядка и создание комфорта в нем тоже немаловажная для вас задача. Энергичностью и активностью вы укрепите свои позиции. Ваш жизненный потенциал будет на высоте. Благоприятный день – вторник, неблагоприятный – четверг.

ТЕЛЕЦ (21.04-21.05). Старайтесь во всем находить положительные моменты. Сначала будет непросто — потом втянетесь. Рассчитывайте только на собственные силы и не надейтесь на коллег. В пылу сражений на работе не забывайте о близких людях, так как им сейчас необходимы внимание и поддержка. Благоприятный день –вторник, неблагоприятный – пятница.

БЛИЗНЕЦЫ (22.05-21.06). Начало недели хорошо подойдет для завершения начатого ранее, конец же принесет удачу в новых начинаниях. Деловые встречи не принесут желаемых результатов. Благоприятный день – понедельник, неблагоприятный – среда.

РАК (22.06-23.07). Не торопитесь с какими-либо решениями, так как гениальная идея может не дожить до практического воплощения. В выходные постарайтесь соотнести свои желания с желаниями близких людей и выбрать путь, пролегающий по "золотой середине". Благоприятный день – суббота, неблагоприятный – вторник.

ЛЕВ (24.07-23.08). Вы сможете достичь почти любых вершин, но только при критическом отношении к себе и еще более придирчивом – к окружающим. Выходные будут напряженными: постарайтесь избежать стрессов, так как они не пойдут на пользу вашему здоровью. Благоприятный день – вторник, неблагоприятный – понедельник.

ДЕВА (24.08-23.09). Вам понадобятся терпение и объективность по отношению к себе для исправления неточностей. Вам необходимо доказать окружающим свою незаменимость, но не стоит демонстрировать гордыню. В выходные удачу принесет наступательная тактика. Благоприятный день – пятница, неблагоприятный – вторник.

ВЕСЫ (24.09-23.10). Инициативность, если вы потрудитесь хоть разок проявить ее в течение наступившей недели, способна стать залогом благополучия в дальнейшем. Период благоприятен для знакомств и дальнейшего развития существующих отношений. Благоприятный день – воскресенье, неблагоприятный – среда.

СКОРПИОН (24.10-22.11). Вам понадобятся усилия и мудрость, чтобы управлять создавшейся ситуацией. Стоит остерегаться увлечения азартными играми. Постарайтесь не делать необдуманных долгов, избегайте сомнительных сделок. Если поступит заманчивое предложение, стоит тщательно все взвесить. Благоприятный день – среда, неблагоприятный – понедельник.

СТРЕЛЕЦ (23.11-21.12). Вы сможете добиться ощутимого результата в том, во что вкладывалось так много сил и во что вы так верили. Несмотря на занятость в профессиональной сфере, не стоит оставлять без внимания свой дом. Будьте осторожнее, так как есть риск потерять гораздо больше, чем приобрести. Благоприятный день – пятница, неблагоприятный – среда.

КОЗЕРОГ (22.12-20.01). Вас будет сопровождать успех в любом начинании. Не бойтесь ослабить внутреннее напряжение и выпустить ситуацию из-под контроля – так вопрос решится быстрее и успешнее. Внимания потребуют близкие люди. Благоприятный день – четверг, неблагоприятный – вторник.

ВОДОЛЕЙ (21.01-19.02). Постарайтесь не давать никому никаких обещаний, потому что выполнить их в срок и как следует будет просто невозможно. Творческие замыслы исполнятся. Постарайтесь быть внимательнее с близкими людьми: они ждут вашей поддержки. Благоприятный день – вторник, неблагоприятный – среда.

РЫБЫ (20.02-20.03). Много пользы может принести возобновление старых знакомств и деловых связей. Займите выжидательную позицию, четко определите свое место, будьте терпеливее к родственникам. Благоприятный день – пятница, неблагоприятный – четверг.

ГОРОДСКАЯ АФИША

Краеведческий музей
Работает основная экспозиция музея, рассказывающая об истории и культуре города.

Выставка «Дарогі майго юнацтва», посвященная 130-летию со дня рождения Якуба Коласа (из фондов Государственного литературно-мемориального музея Я. Коласа, г. Минск).

Городской Дом культуры
22.12 – Заседание клуба «Беспокойные сердца», 16.00;

23, 24.12 – Дискотека для молодежи, 19.00;

21.12 – Заседание клуба «Лира», 16.00;

Заседание клуба «Ваганты», 19.00;

22.12 – Новогодние представления для детей «Похищение Нового года», театрализованная игровая программа у елки, 12.30;

23.12 – Новогодние представления для детей «Похищение Нового года», театрализованная игровая программа у елки, 10.00, 12.30;

24, 25.12 – Новогодние представления для детей «Похищение Нового года», театрализованная игровая программа у елки, 10.00, 12.30, 15.00, 17.00.

Дворец культуры «Текстильщик»
21.12 – Спектакль «Новогодние чудеса» и игровая программа у елки, 10.00;

Диско-программа для старшеклассников «Вновь на елке выросли иголки», 18.00;

22.12 – Спектакль «Новогодние чудеса» и игровая программа у елки, 10.00, 12.30;

Диско-программа для старшеклассников «Вновь на елке выросли иголки», 15.00, 18.00;

23.12 – Спектакль «Новогодние чудеса» и игровая программа у елки, 10.00, 12.30;

Диско-программа для старшеклассников «Вновь на елке выросли иголки», 15.00, 18.00;

24.12 – Спектакль «Новогодние чудеса» и игровая программа у елки, 10.00, 12.30;

Диско-программа для старшеклассников «Вновь на елке выросли иголки», 15.00;

25.12 – Спектакль «Новогодние чудеса» и игровая программа у елки, 10.00, 12.30, 15.00;

26.12 – Спектакль «Новогодние чудеса» и игровая программа у елки, 10.00, 12.30;

27.12 – Спектакль «Новогодние чудеса» и игровая программа у елки, 11.00.

Кинотеатр «Октябрь»
23–29.12 – криминальный боевик (Россия) «Бой с тенью: Последний раунд», 19.00;

фильм ужасов (США – Испания) «11-11-11», 21.00;

23, 24, 25, 26.12 – комедия (США) «Приключения волшебного гуся», 12.30, 14.30, 16.30;

27, 28, 29.12 – приключенческий фильм (Беларусьфильм) «Новогодние приключения в июле», 12.30, 14.30, 16.30.

В программе возможны изменения. Телефон для справок 41-25-31.

Дом культуры железнодорожников
23, 30.12 – Танцевально-развлекательная программа в клубе знакомств «Кому за...», 19.00;

24.12 – Музыкальная сказка для детей с игровой программой у елки «Тайна снежного королевства», 11.00.

Вторник, четверг — Клуб любителей восточного танца, 17.30.

Кинотеатр «Звезда»
22, 23, 26–29.12 – «Высоцкий. Спасибо, что живой», драма, 18.10, 20.50;

24, 25.12 – «Высоцкий. Спасибо, что живой», драма, 15.30, 18.10, 20.50.

Вторник – день семейного просмотра.

В расписании сеансов возможны изменения справки по тел. 41-38-38.

С 30.12 – новогодняя комедия «Ёлки 2».

Судоку

4					5	9		
3					1	7		
					8	6		3
	2			6			3	
	5			7			1	
	8			4			2	
5		6	2					
		1	9					8
		7	3					5

Спасибо за то, что Вы выбрали газету intex-press

intex-press
Учредитель издания
ООО «Издательский дом «Интекс-пресс»

Цена свободная

И.о. гл. редактора Анжела Николаевна БЕЛУШ

Свидетельство о регистрации N 308. Газета зарегистрирована Министерством информации РБ. Объем: 5 усл. печ. листов. Тираж 15 010 экз.
Адрес редакции: 225406 г. Барановичи, ул. Брестская, д. 224 А-4.
Подписано в печать 20.12.2011 г. в 19.00. Зак. № 6048.
Отпечатано в РУП «Издательство Белорусский Дом печати», г. Минск, пр-т Независимости, 79. ЛП № 02330/0494179 от 03.04.2009 г.

Рукописи и снимки не рецензируются и не возвращаются. Ответственность за достоверность публикуемых фактов и событий несут авторы. Высказанные в присланных материалах мнения могут не совпадать с точкой зрения редакции газеты и не налагают на нее никаких обязательств. (К) - материалы публикуются на правах рекламы.

Телефоны отделов редакции газеты:
гл. редактор 41-70-78, размещение рекламы 44-75-61, 44-75-65; журналисты 41-69-00; отдел доставки 41-64-11. www.intex-press.by.
E-mail: News@intex-press.by.
Газета распространяется совместно с газетой «Интекс-пресс плюс».

